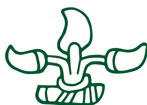
CHILES EN MÉXICO

HISTORIAS, CULTURAS Y AMBIENTES



Marco Antonio Vásquez Dávila
Araceli Aguilar Meléndez
Esther Katz
Gladys Isabel Manzanero Medina
(coordinadores)





Universidad Veracruzana

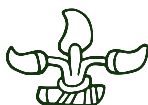
CHILES EN MÉXICO

Historias, culturas
y ambientes

Chiles en México

Historias, culturas y ambientes

Marco Antonio Vásquez Dávila
Araceli Aguilar Meléndez
Esther Katz
Gladys Isabel Manzanero Medina
(coordinadores)









Clasificación LC:	SB351.P4 C534 2021
Clasif. Dewey:	633.84
Título:	Chiles en México. Historias, culturas y ambientes / Marco Antonio Vásquez Dávila, Araceli Aguilar Meléndez, Esther Katz, Gladys Isabel Manzanero Medina (coordinadores).
Edición:	Primera edición.
Pie de imprenta:	Xalapa, Veracruz, México: Universidad Veracruzana, Dirección Editorial; Marsella, Francia: IRD Éditions, 2021.
Descripción física:	355 páginas: ilustraciones en color, mapas en color; 22 cm.
Notas:	Incluye bibliografías.
ISBN:	9786075029818 (UV) 9782709929332 (IRD)
Materias:	Chiles--México--Historia. Chiles--México--Aspectos sociales. Chiles--México--Aspectos económicos. Cocina mexicana--Aspectos sociales.
Autores relacionados:	Vásquez, Marco Antonio (Vásquez Dávila). Aguilar Meléndez, Araceli. Katz, Esther. Manzanero Medina, Gladys Isabel.

Primera edición, 17 de diciembre de 2021

Dirección Editorial
Nogueira núm. 7, Centro, CP 91000
Xalapa, Veracruz, México
Tels. 228 8185980; 8181388
direccioneditorial@uv.mx
https://www.uv.mx/editorial

Boulevard de Dunquerque 44
13572 Marsella cedex 02
Francia


CONABIO
COMISIÓN NACIONAL PARA EL CONOCIMIENTO Y USO DE LA BIODIVERSIDAD

ISBN: 978-607-502-981-8 (UV)
ISBN: 978-2-7099-2933-2 (IRD)
DOI: 10.25009/uv.2725.1626

Impreso en México
Printed in Mexico

ÍNDICE



Prólogo

Citlalli López Binnqüist

Los chiles forman parte esencial del patrimonio biocultural de México. Están en los campos, en las cocinas y en las mesas de todos los mexicanos; los apreciamos en los paisajes, desde las regiones tropicales hasta las áridas; los degustamos y utilizamos también como amuletos, remedios, en refranes y adivinanzas. Esta obra, *Chiles en México. Historias, culturas y ambientes*, nos conduce por varios de los espacios rurales y urbanos en donde los chiles están presentes, así como por los conocimientos locales y hallazgos científicos y técnicos alrededor de estos.

Su libro antecesor, *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias* (Editorial UV, CITRO, IRD Francia), constituyó la primera inspiración de los compiladores sobre este tema; como lo expresan ellos mismos, con este nuevo libro profundizan y amplían su reflexión sobre la temática. Nos invitan a reconocer el pasado y el presente del manejo de los chiles y la diversidad de formas en su consumo y usos.

Algunas aportaciones de *Chiles en México. Historias, culturas y ambientes* explican algunas variables que posiblemente incidieron en el proceso de domesticación de los chiles como parte de la historia de la humanidad, y cómo el contar con los parientes silvestres de las especies cultivadas es vital para su conservación. Perder las variedades silvestres significaría perder parte esencial del acervo genético de estas especies y con esto, la posibilidad de mantener su resistencia a plagas y su adaptación a los efectos del cambio climático. En estos procesos de domesticación, el papel de las mujeres ha sido central; ellas son quienes, a partir de la observación y experimentación esmerada y constante, han desarrollado nuevas variedades, adaptándolas conforme se transforman las condiciones ambientales y agroecológicas, y las gastronomías locales.

Varias contribuciones nos sitúan en medio de las milpas, los montes y los cafetales; ahí vemos los chiles rodeados de otras plantas, de árboles y cultivares diversos.

Al situarnos en estos espacios de manejo diversificado y producción agroforestal, reconocemos la importancia de los chiles, no solo por su uso alimenticio, curativo y ritual sino por su función y lugar en espacios de producción diversa, claves para los medios de vida campesinos y para el mantenimiento de la biodiversidad.

El cúmulo de narraciones nos permite apreciar los cambios que ya se viven y otros que se vislumbran como próximos. Uno de estos es el desplazamiento de las variedades criollas debido al cambio de cultivares de producción intensivos, lo que generalmente significa la especialización en una sola especie con uso de agroquímicos. Otro es el desplazamiento de las recetas familiares por la comida rápida, por la persistente introducción de sabores nuevos, salados y agridulces, con una gran cantidad de colorantes. El contrapeso, sin embargo, es su revalorización, a partir de programas de apoyo, de iniciativas locales, de jóvenes innovando las recetas, pero sobre todo de las mujeres, quienes, en sus parcelas y sus cocinas, mantienen el uso de la variedad de chiles.

Por estos motivos, libros como *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias* resultan vitales y pertinentes. Se unen a los esfuerzos de intercambio, diálogo y degustación. Este esfuerzo, además, merece gran reconocimiento, ya que sus compiladores lograron la integración de diversos saberes y vivencias alrededor de los chiles a partir de la multiplicidad de voces y expresiones, de la inclusión de diversos autores quienes de manera rigurosa y creativa transmiten y comparten conocimientos técnicos científicos y locales situados, creando puentes también con el arte y la cultura popular.





Saboreando el cielo. Los chiles en México

Para Janet Long, pionera en los estudios culturales del chile en México

Marco Antonio Vásquez Dávila
Araceli Aguilar Meléndez
Esther Katz
Gladys Isabel Manzanero Medina

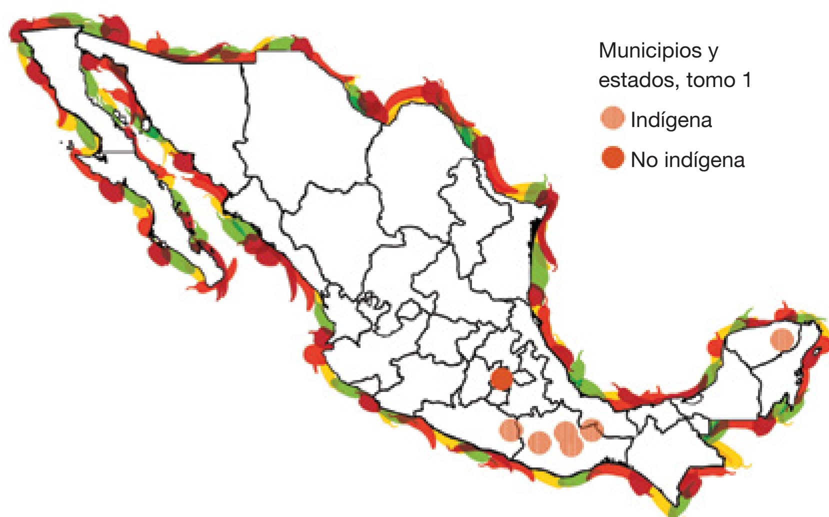
El chile *(Capsicum annuum)* está presente en México desde tiempos prehistóricos: primero se conoció y recolectó en el medio silvestre, y poco a poco lo domesticaron las mujeres y los hombres indígenas, quienes, a lo largo del tiempo, lograron generar una amplia gama de variedades nativas.

El centro de origen del género *Capsicum* es América del Sur. El viento y las aves trajeron el chile hace miles de años a territorio mesoamericano. Al atreverse a emplearlo como alimento, los mesoamericanos aprendieron a "saborear el cielo". En efecto, consumir directamente los frutos, los platillos, las salsas o el polvo de los chiles provoca llorar, emocionarnos o añorar… como si se tratase de comida celestial.

La comida con chile es un punto nodal de la identidad mexicana. En general, y hacia el exterior, el chile nos identifica como mexicanos, y de manera regional, por medio del chile y de la comida se expresan las identidades locales: los norteños comen piquín redondo; los oaxaqueños de los Valles Centrales, chile de agua; y en la península de Yucatán, el *ya'ax ik* (chile verde local para preparar "relleno negro", platillo endémico), entre otras muchas identidades. El picante es uno de los sabores principales de la cocina nacional, de ahí que con chile se prepare y consuma una gran variedad de comidas y bebidas.

El equipo de trabajo formado por Araceli Aguilar Meléndez (Universidad Veracruzana), Esther Katz (Instituto de Investigación para el Desarrollo de Francia, IRD), María Reyna Hernández Colorado (Universidad Veracruzana) y Marco Antonio Vásquez Dávila (Instituto Tecnológico del Valle de Oaxaca) presentó en 2018 un resumen parcial sobre el conocimiento tradicional, uso, manejo y conservación del chile en México, *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias,* que consta de 21 capítulos sobre los chiles, las culturas y los territorios de México. En el mapa 1 se aprecia la cobertura de los estudios en ese libro (Aguilar Meléndez *et al.,* 2018).

Mapa 1. Interacciones entre las especies *Capsicum* y las culturas en México descritas en Aguilar Meléndez *et al.* (2018).



Elaboración: Reyna Pelcastre Reyes.

En esta segunda obra sobre el tema se mantiene el enfoque incluyente y así se destaca la interconectividad entre los chiles y los valores culturales, creencias, prácticas y lenguajes locales. El nodo biocultural que forman los chiles con las expresiones culturales locales (culinarias, medicinales y rituales, entre otras) es un incentivo para conservar las variedades, las recetas y las comidas que nos permiten "saborear el cielo".

Estos sabores distintivos de los chiles en México se expresan desde la península de Baja California hasta la de Yucatán (Ferrer García, 2003; Piñón Flores, 2004), del desierto arenoso de Sonora al siempre húmedo Tabasco, o de la costa del Pacífico a las montañas de la Sierra Oriental.

El chile es alimento en todos los grupos sociales que conforman México. Todos los grupos originarios de Mesoamérica y Aridoamérica lo consumen desde siempre. Algunos ejemplos son los *hñähñu* (otomíes del Valle del Mezquital), los *warihó y makurawe* (guarijíos de Chihuahua y Sonora) y los *cmiique iitom* (seris de Sonora). Entre los nahuas de Guerrero, Milpa Alta, del norte y del sur de Veracruz o de Hidalgo, el chile es ingrediente principal de sus cocinas.

En la gran diversidad de platillos de inspiración ancestral que se preparan con chile están los moles, las enchiladas y los pipianes en el centro del país; las *atápakuas* (salsas espesadas con masa de maíz, chile, carne y verduras) en Michoacán (Martínez Márquez *et al.,* 2004), los "siete moles" de Oaxaca (en realidad hay muchos más) y el relleno negro en la península de Yucatán. El chile también forma parte de la culinaria de las personas afrodescendientes de Oaxaca, Veracruz, Guerrero y Coahuila. Los habitantes de las ciudades son asiduos consumidores de picante.

En esta obra, al equipo de coordinadores (Araceli, Esther y Marco) se unió Gladys Isabel Manzanero Medina (Instituto Politécnico Nacional). Ahora se compilaron 27 textos (inclusive esta presentación) sobre el chile. Los enfoques, estilos y facetas del famoso picante son variopintos, y los capítulos son desde artículos académicos propios de diversos campos de investigación hasta ensayos libres, entrevistas, testimonios y autoetnografías. La diversidad, pluralidad y diferencia de los escritos acopiados es apenas un destello de cómo se perciben los chiles en México y se interactúa con ellos.

El primer capítulo es de Raquel Paraíso, etnomusicóloga de origen español radicada en Xalapa, Veracruz. La autora se vale de su experiencia sonora para reseñar *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias* (Aguilar Meléndez *et al.,* 2018), que antecedió a la presente compilación, o, más a tono con la música, composición (esperamos armónica) de textos. "Chiles y música", nos ilustra Raquel, "son hijos del gusto, dadores de placer, parte del corazón, pertenecientes a la vida, esenciales en rituales y ceremonias, fundamentales para las personas que somos".

Los tres capítulos siguientes conforman un pequeño bloque de trabajos arqueológicos, históricos y etnohistóricos sobre el chile.

Clarissa Cagnato analiza los chiles en el registro arqueológico de algunos sitios mesoamericanos y presenta una introducción al análisis del grano de almidón y su potencial para comprender las aplicaciones en el estudio de plantas antiguas.

Como arqueobotánica de profesión, Aurora Montúfar López expone los registros (prehistórico, prehispánico y en sustratos virreinales) que se conocen del chile en México, y ofrece antecedentes históricos y etnográficos del chile, estos últimos con base en su trabajo de campo en la región de la montaña de Guerrero. Los datos que aporta son valiosos para comprender parte de la historia del *Capsicum,* sobre todo en el centro de México y en Guerrero.

Por su parte, Mónica Guadalupe Andalón González describe el papel del chile (*chilli* en los documentos coloniales tempranos) en la cultura náhuatl del Posclásico. La autora afirma que "el chile es un elemento de elevada importancia que se utilizó en diferentes funciones, y ocupó un lugar muy estimado en la cosmovisión náhuatl como producto alimenticio, nutrimental, medicinal y ritual, debido a sus cualidades externas e internas, considerando una serie de creencias, ideas, conceptos y símbolos inherentes a su contexto social".

En un capítulo que une al pasado con el presente, Cristina Barros efectúa un breve pero sustancioso "recorrido por el mundo del chile y su papel en la cocina y la cosmovisión indígenas, en el que se destaca que es necesario conservar la biodiversidad de los chiles, incluso sus parientes silvestres, así como ciertos chiles locales que están a punto de perderse por la falta de consumo".

Los siguientes tres textos abordan la complejidad de los chiles en el contexto de una megalópolis: la Ciudad de México. Los capítulos describen dos atmósferas contrastantes: la comida familiar de un pueblo originario encapsulado por la voraz metrópoli y los restaurantes en boga en el centro de la gran urbe.

La ahora alcaldía Iztapalapa fue un pueblo de origen prehispánico habitado por horticultores hablantes de náhuatl. Las hermanas Manzanero Medina (nativas de esa demarcación) y Marco Vásquez Dávila recurren a la remembranza de las comidas tradicionales y a los recetarios de la abuela y de la madre para mostrar la vigencia de antiguos platillos con chile, sin dejar de lado las innovaciones culinarias. El albur o juego de palabras es un rasgo del lenguaje popular de esta

región que se hace presente desde el título del capítulo, con el propósito de mostrar la importancia del consumo del chile para las culturas populares en México.

En el centro de la Ciudad de México, el espacio idóneo para la inspiración culinaria basada en la comida con chile es el mercado de La Merced. En el restaurante Roldán 37 se preparan platillos picantes con recetas heredadas de cuatro generaciones atrás, de lo cual dan cuenta en sus testimonios el periodista Rubén Hernández y el chef Rómulo Mendoza.

El descontento entre quien prepara los alimentos y quien los recibe en el ámbito de la cocina profesional (e incluso en el espacio doméstico) sirve de inspiración a María Isabel Ramos Abascal para conducir al lector a la siguiente reflexión: las personas que comen con picante siempre buscarán en lo que degustan dicha característica o acento. *Tu recuerdo y yo,* de José Alfredo Jiménez, es una canción clásica de la música ranchera mexicana. Parte de la letra dice: "¿Quién no llega a una cantina exigiendo su tequila y exigiendo su canción?" Los recuerdos de amor y desamor, de comida y de bebida, forman parte de las culturas mexicanas citadinas o rurales. En este caso, el verso puede servir para preguntar: "¿Quién no llega a un restaurante exigiendo su picante y exigiendo su sabor?" Ramos Abascal le pone nombre a la distinción entre las personas a las que nos gusta comer con chile y a las que no: picantefílicos y picantefóbicos.

En el centro y el norte de México es muy apreciado el chile silvestre *Capsicum annuum* var. *glabriusculum*. Los siguientes tres capítulos son una muestra de ello. Héctor Leonardo Martínez Torres y colaboradores escriben sobre un chile silvestre *(Capsicum annuum* var. *glabriusculum)* que las comunidades rurales del centro y norte de Querétaro conocen como chile quipín, el cual recolectan y usan como condimento, y con fines medicinales y ceremoniales. Los autores documentaron el conocimiento campesino sobre el ciclo de vida y la asociación del chile con otras plantas y animales. Hallaron que también hay una variedad llamada quipina que no se cultiva, sino que se fomenta, y produce frutos más largos.

Otro capítulo del equipo de Martínez Torres describe el comercio local y regional del chile quipín en la Sierra Gorda y el Semidesierto de Querétaro. Encontraron que la recolección con fines comerciales tiene una remuneración equivalente al salario rural en la región. Hay relativamente pocos recolectores de tiempo completo durante la temporada de recolección, pero es un producto im-

portante que genera ganancias económicas adicionales para familias rurales de escasos recursos.

En Sonora, el *Capsicum annuum* var. *glabriusculum* se conoce como chiltepín. Noemí Bañuelos y Jesús Martín Robles indican que el chiltepín "no solo le da sabor al caldo" (es decir, no solo es un alimento y saborizante) sino que "se desliza con tesón en diversos espacios: la salud, el trabajo, las ceremonias, la música y el beisbol. Incluso, en torno a esta vigorosa baya roja es fácil observar costumbres, normas, valores, símbolos, formas de pensar y diversas manifestaciones culturales del pueblo de Sonora".

El siguiente grupo de trabajos tiene como escenario el estado de Oaxaca, en el sur de México, cuyo territorio se distingue por su gran diversidad biocultural. Este módulo se nutre con textos sobre los *enna* (mazatecos del centro), los *tidza'* (zapotecos serranos del noroeste bajo de la Sierra Norte), los *cha'jna'a* (chatino occidental bajo), los *ayuk* (mixe bajo) y los *tu'un savi* (mixtecos de San Miguel Piedras y mixtecos del sur medio).

La antropóloga francesa Magali Demanget se propone atravesar la escena gustativa de los mazatecos de Huautla de Jiménez para corroborar la hipótesis que muchas personas dan por hecho: que el chile es uno de los marcadores de identidad de los pueblos mesoamericanos. Además de abordar las concepciones, el consumo de los chiles y las prácticas culinarias locales, señala el papel fundamental del picante en los procesos de equilibrio. Observa la gastronomización de la culinaria local y la reclasificación simbólica del chile y la comida en términos del patrimonio cultural. Encuentra que el picante, en tanto elemento de las exposiciones patrimoniales actuales, se ha convertido en un marcador ambivalente de la identidad indígena.

Reyna Domínguez Yescas y Gabriela Linares Sosa dan a conocer que los zapotecos de San Juan Juquila Vijanos, en la Sierra Norte de Oaxaca, elaboran una pasta de chile similar al *chintextle* de los *ayuuk* (mixes) que describen Corona y Martínez (2018).

San Baltazar Yagalaxi es una pequeña población zapoteca de la Sierra Norte de Oaxaca. El jaguar, los camarones de río y el chile de onza son ejemplos de su extraordinaria diversidad. Como una muestra de la belleza del lugar, en primavera los techos enrojecen con los miles de frutos secándose al sol. Perla Esmeralda Santiago y Gabriela Linares Sosa señalan que la mitad de los pobladores de Yagalaxi

cultiva el chile de onza, por lo que el chile otorga identidad a esta comunidad. Además de su papel en la cocina local, el chile actúa en la protección espiritual y aumenta la eficacia venatoria en los perros. Las autoras describen cómo el cultivo el chile cohesiona y deleita a todos los integrantes del núcleo familiar. Sin embargo, la alegría que da el chile a los lugareños se encuentra amenazada por una ganadería no sustentable que se ciñe sobre la diversidad biocultural y, dentro de ella, la permanencia del cultivo del chile de onza en Yagalaxi.

Medardo Cayetano Antonio, hablante de la lengua *ayuuk*, es originario de San Juan Guichicovi, municipio del Istmo de Oaxaca. Este joven profesor con estudios de posgrado ha incursionado en la descripción etnoecológica de su territorio natal. Junto con Marco Antonio Vásquez Dávila y Gladys Isabel Manzanero Medina elaboraron un texto sobre los chiles de Guichicovi y el marco biocultural que los respalda. Los autores describen la cosmovisión, los rituales, el uso culinario y medicinal, así como el cultivo de dos especies de chile: *Capsicum annuum* var. *glabriusculum* y *Capsicum chinense*.

Orgullosa de su herencia chatina de la Sierra Sur de Oaxaca, la etnobióloga Clemencia Elizabeth Sánchez Cortés explica cómo el chile tusta *(Capsicum frutescens)* se emplea profusamente en Juquila, localidad famosa por un santuario dedicado a la Virgen María al que acuden miles de peregrinos a lo largo del año, pero sobre todo en diciembre. Clemencia informa que, además de consumirse como alimento, con el chile tusta se aleja a los malos espíritus y se cura el mal de ojo. Como bióloga de profesión, añade a los nombres locales de plantas, hongos y animales el nombre en latín que aplican los taxónomos occidentales.

El mixteco hablado en San Miguel Piedras, Oaxaca, es una de las lenguas nativas en mayor riesgo de desaparecer (Campbell *et al.,* 2017). Gloria Ester Cortes Santiago es originaria de este municipio y recogió la tradición oral sobre la utilización antigua del chile negro y el chile de árbol para proteger a las mujeres embarazadas y a los recién nacidos de los terribles ataques de seres sobrenaturales malignos.

El combate a los malos aires y el comportamiento de los canes enchilados también se registra en otras zonas de Oaxaca. En tono festivo e íntimo, el joven biólogo Osvaldo Sandoval Bautista, de Yucuiji, pequeña localidad montañosa de la Mixteca Alta, relata que sus abuelos le enseñaron que los malos aires pueden afectar negativamente tanto al cultivo de maíz como a las personas. Para enfrentar

al mal aire que ataca a las milpas (campos de maíz) se colocan cruces que llevan chile, mientras que para sanar a una persona afectada por el mal aire se ingiere una bebida especial con chile. Para que los perritos comiencen a cazar en los campos y los bosques y se comporten bien en las casas se les alimenta con tortillas preparadas con masa revuelta con chile seco molido.

La penúltima sección del libro consta de ocho textos referentes al estado de Veracruz. Los tres primeros pasajes se desarrollan en comunidades nahuas, téenek y totonacas del norte de esa entidad.

El trabajo antropológico de Yuyultzin Pérez Apango contó con la colaboración de hombres y mujeres nahuas de la Huasteca meridional. Entrevistó a especialistas rituales llamados *tlamatinih* (sabios) y *tepahtianih* (los que curan). La autora encontró lo siguiente: tanto el maíz como el chile sirven para curar; la variedad de chile que se quema para purificar, limpiar o ahuyentar a los malos aires es el Santa María, y la hechicería con chile para volver infértil a una mujer se combate con el propio chile.

En el texto de Magdalena Hernández Martínez (portadora de la cultura *tének* de Tantoyuca, Veracruz) aparece, además del chile y las aves, la miel de las abejas nativas sin aguijón (Meliponini, Apidae) como complemento en la medicina tradicional para las mujeres que acababan de dar a luz. La abuela de Magdalena (que era una líder, cocinera y partera) le enseñó la historia biocultural del *it'abí* (*Pitangus sulphuratus*, Tyranidae), "de un colorido rojo provocado por comer chile, y sus bellas plumas amarillas …" Para los *tének,* las aves son sagradas por ser dispersoras del chile piquín o chiltepín. Con la claridad de los grandes naturalistas, los *tének* han observado que el *it'abí* come los frutos maduros del chile piquín y lo dispersan al defecar. Esto concuerda cabalmente con lo que los chontales de Tabasco conocen sobre la relación entre *Pitangus* y *Capsicum* (Vásquez Dávila, 1996). Los *tének* consideran que esta ave "anuncia con alegría cuando hay un recién nacido y canta en forma de chillido si se trata de un fallecimiento". En Tantoyuca, el chiltepín interviene al menos en tres momentos del cultivo del maíz: *1)* al cuidar que los animales silvestres no se coman los elotes, *2)* al hacer la limpia (eliminar las arvenses) y *3)* cuando se agradece la cosecha del maíz con una comida ritual con tamales. Al cocinar los tamales se pone una cruz de chiltepín para que se cuezan bien y sepan sabrosos. Para evitar infecciones en el recién nacido y la madre, la abuela de Magdalena recetaba caldo de gallina con chiltepín

tostado y molido, además de que entre las plantas del agua para los baños estuviese el chiltepín.

En la región totonaca, los abuelos del lingüista José López Tirzo afirman que el consumo de chile afecta el carácter de los guajolotes y de los perros, pues si se les alimenta con picante cuando son pequeños se vuelven bravos.

Los siguientes capítulos se desarrollan en el centro del estado de Veracruz. Los respectivos protagonistas de dos textos son chiles de importancia comercial: el comapeño y el jalapeño. El ámbito del comapeño es regional y el del jalapeño es mundial.

El municipio de Comapa se ubica en el centro del estado de Veracruz. La descripción agromorfológica y la etnografía del chile comapeño corre a cargo de Ruiz López, Aguilar Meléndez y Ruiz Bello. El manejo inadecuado de agroquímicos puede dañar la salud de los agricultores, de sus familias y de sus tierras. Por ello, los autores consideran prioritario desarrollar proyectos de investigación-acción para generar estrategias de control de plagas y enfermedades, siempre y cuando dichas iniciativas sean favorables para el ambiente y el bienestar humano.

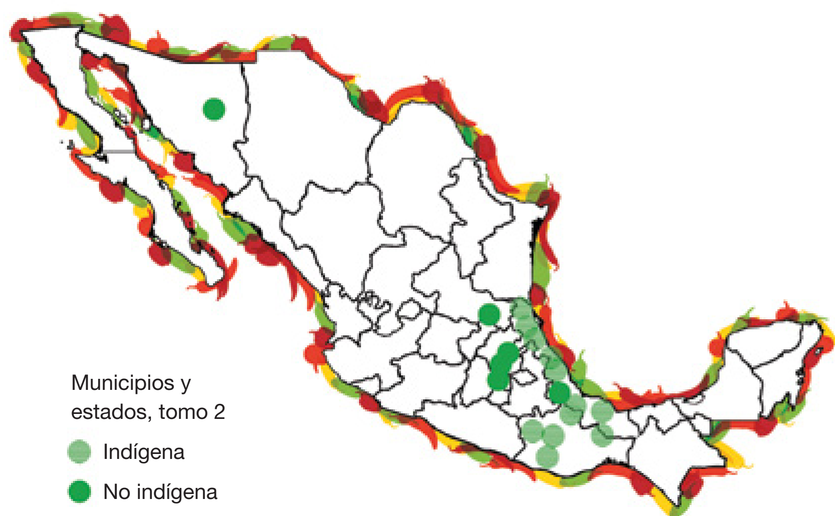
Para elaborar el acápite sobre el chile jalapeño, Araceli Aguilar Meléndez entrevistó a Moisés Ramírez Meraz con el fin de conocer la historia de los procesos de investigación agronómica a lo largo de varias décadas en el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP) que permitieron avanzar en la selección de frutos comerciales de este famoso chile, que hoy se consume en todo el mundo, ya sea fresco, seco o en lata.

El restaurante del chef Willy Gracia se encuentra en Xalapa. Desde su cocina, Gracia ofrece una narración sobre su familia y cómo aprendió de la abuela a cocinar con estilo istmeño. Al abrir su restaurante en 2016, Willy se dio a la tarea de buscar platillos de la cocina local (como el chile atole y el chile frío) que se sumasen a la carta heredada de la familia. La cocina de Willy rinde tributo al movimiento estridentista arraigado en Xalapa que incorpora de manera consciente a las bellas artes, como la pintura y la danza, por lo cual comer se convierte en una experiencia sensorial total.

Adela Martínez Ramírez forma parte de la etnia zoque popoluca de Soteapan, Veracruz. Relata que en su comunidad se consume el chile de árbol o mira p'arriba *(Capsicum frutescens)* y el chilpaya *(Capsicum annuum* var. *glabriusculum)*, este último dispersado por aves como las primaveras *(Turdus* spp.)

y las calandrias (*Icterus* spp.). También comenta que en Soteapan el chile seco se sahúma para ahuyentar a los duendes o "malas vibras" en niños muy pequeños. Este uso ritual del chile es similar a lo que Gloria Cortes (en este volumen) encontró entre los mixtecos de San Miguel Piedras, Oaxaca.

Mapa 2. Interacciones entre las especies *Capsicum* y las culturas en México descritas en esta obra.



Elaboración: Reyna Pelcastre Reyes.

De principio a fin, los capítulos de este libro ofrecen un testimonio de la complejidad biocultural de los chiles en México. "El chile es nuestra fortaleza" es el nombre del penúltimo capítulo de la presente antología. En él, Crescencio Hernández Osorio, nahua-hablante de Benito Juárez, Veracruz, relata la relación de vida que mantiene su pueblo con los chiles. Los abuelos y los padres recomiendan a sus nietos e hijos comer chile para tener fuerza y evitar enfermedades. Para los nahuas, si una persona o familia tiene maíz y chile tiene asegurada la vida porque "el maíz es nuestra carne y el chile es nuestra fortaleza".

El colofón elaborado por los coordinadores del libro destaca una cualidad del chile que surge del análisis del capitulado en su conjunto: que es tan bueno para comer como para pensar. Esta y otras características nos invitan a sentipensar a la planta que inspira a los creadores de este texto colectivo.

En el mapa 2 se ilustran los lugares de interacción entre *Capsicum* y las culturas que se reseñan en esta obra.

Antes de finalizar queremos agradecer a las personas que hicieron posible la confección de este libro: a las autoras y a los autores por su paciencia y entusiasmo para participar en él. Una mención especial para los dictaminadores de cada capítulo, las revisoras académicas del libro en su conjunto (doctora Beatriz Rendón, de la Universidad Autónoma Metropolitana, y doctora María del Carmen Mandujano, de la Universidad Nacional Autónoma de México), así como a los revisores de estilo y diseñadores editoriales. De igual forma, agradecemos a la diseñadora Reyna Pelcastre Reyes la elaboración de los mapas de la introducción y del epílogo. Se agradece la aportación económica del Instituto de Investigación para el Desarrollo (IRD) de Francia que financió gran parte de la edición y al equipo editorial de la Universidad Veracruzana por su profesionalismo y acompañamiento en las etapas de edición e impresión.

Como los chiles, cada capítulo tiene su personalidad, picor y esencia. Cuando leímos cada texto, lo saboreamos como un delicioso platillo picante y apreciamos con gusto las aportaciones de cada autora y cada autor. Al confeccionar y repasar la obra en su conjunto, encontramos que, en efecto, las historias, culturas y ambientes forman parte del amplio repertorio culinario, medicinal y ritual del chile en México. Ahora que se presenta ante nuestro público lector, esperamos que el resultado general sea del agrado de su paladar intelectual. Después de haberlo engullido con la vista, en la sobremesa o en la siesta de la imaginación se manifiesta que cuando comemos con chile estamos degustando un suculento bocado del cielo.

Referencias

Aguilar Meléndez, Araceli, y Andrés Lira Noriega (2018). “¿Dónde crecen los chiles en México?”. Araceli Aguilar Meléndez, Marco Antonio Vásquez Dávila, Esther Katz y María Reyna Hernández Colorado (coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias*. Universidad Veracruzana/IRD, pp. 75-92.

Aguilar Meléndez, Araceli, Marco Antonio Vásquez Dávila, Esther Katz y María Reyna Hernández Colorado (2018). “El condimento de la vida”. Araceli Aguilar Meléndez, Marco Antonio Vásquez Dávila, Esther Katz y María Reyna Hernández Colorado (coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias*. Universidad Veracruzana/IRD, pp. 15-25.

Balam Canché, Lorenza (2018). “Lo picante de nuestra comida maya”. Araceli Aguilar Meléndez, Marco Antonio Vásquez Dávila, Esther Katz y María Reyna Hernández Colorado (coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias*. Universidad Veracruzana/IRD, pp. 108-110.

Dehouve, Danièle (2018). “El uso ritual del chiltepín entre los tlapanecos *(me’phaa)* del estado de Guerrero”. Araceli Aguilar Meléndez, Marco Antonio Vásquez Dávila, Esther Katz y María Reyna Hernández Colorado (coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias*. Universidad Veracruzana/IRD, pp. 159-176.

Gallaga Murrieta, Emiliano, Terry G. Powis, Richard Lesure, Louis Grivetti, Heidi Kucera y Nilesh W. Gaikwad (2018). “¿Una tacita de chile? Evidencia temprana de *Capsicum* en Chiapas”. Araceli Aguilar Meléndez, Marco Antonio Vásquez Dávila, Esther Katz y María Reyna Hernández Colorado (coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias*. Universidad Veracruzana/IRD, pp. 111-127.

Güemes Jiménez, Román, y Araceli Aguilar Meléndez (2018). “Etnobotánica nahua del chile en la Huasteca meridional”. Araceli Aguilar Meléndez, Marco Antonio Vásquez Dávila, Esther Katz y María Reyna Hernández Colorado (coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias*. Universidad Veracruzana/IRD, pp. 236-259.

Katz, Esther (2018). "El chile en la Mixteca alta de Oaxaca. De la comida al ritual". Araceli Aguilar Meléndez, Marco Antonio Vásquez Dávila, Esther Katz y María Reyna Hernández Colorado (coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias*. Universidad Veracruzana/IRD, pp. 177-212.

Mazzetto, Elena (2018). "Ofrendas de chile verde *(chilchotl)* en el calendario mexica". Araceli Aguilar Meléndez, Marco Antonio Vásquez Dávila, Esther Katz y María Reyna Hernández Colorado (coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias*. Universidad Veracruzana/IRD, pp. 128-146.

Nabhan, Gary Paul (2018). "Prólogo". Araceli Aguilar Meléndez, Marco Antonio Vásquez Dávila, Esther Katz y María Reyna Hernández Colorado (coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias*. Universidad Veracruzana/IRD, pp. 11-13.

Rodríguez Campos, Edmundo (2018). "La diversidad genética de *Capsicum annuum* de México". Araceli Aguilar Meléndez, Marco Antonio Vásquez Dávila, Esther Katz y María Reyna Hernández Colorado (coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias*. Universidad Veracruzana/IRD, pp. 52-67.

Toledo Martínez, Aurora (2018). "El *shigundu*, uno de los sabores de la cocina istmeña". Araceli Aguilar Meléndez, Marco Antonio Vásquez Dávila, Esther Katz y María Reyna Hernández Colorado (coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias*. Universidad Veracruzana/IRD, pp. 68-74.

Trejo-Saavedra, Diana, y Rafael Rivera-Bustamante (2018). "El genoma del chile *(Capsicum annuum)*". Araceli Aguilar Meléndez, Marco Antonio Vásquez Dávila, Esther Katz y María Reyna Hernández Colorado (coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias*. Universidad Veracruzana/IRD, pp. 41-51.



Entre chiles y música. Notas sobre *Los chiles que le dan sabor al mundo*

Raquel Paraíso

Una de las muchas cosas que tienen en común México (donde vivo) y España (donde nací) es el vivir y disfrutar de la comida como parte esencial de la vida y que es el centro donde convergen múltiples espirales: reúne a familias, amigos, conocidos y desconocidos; por ella se ama, se discute; por ella te apasionas, deseas; la piensas, sospechas, imaginas, inventas. Muchas conexiones culturales entre los dos países vienen de un entendimiento de lo que es o puede ser un imaginar con códigos compartidos. Aunque en España no se cocine con chile y el concepto de la comida sea esencialmente diferente, lo que crea el imaginario de la cocina une puntos más allá de la superficie. Una buena sazón es imán de nuestro(s) sentido(s) y esa sazón no solo le pertenece a los chiles y sus ingredientes aliados o al aceite de oliva y los suyos, sino a las manos sabias de cultivadores de chiles y olivos, a las de los hacedores de platillos, mujeres y hombres que desde el momento en que sienten la textura del producto ya imaginan un sabor, un plato, un recuerdo, una historia, un legado. Chiles y aceite de oliva, nuestra tierra y esencia compartida. Piel esencial.

Hoy la conversación no será sobre eso. Hoy vengo a dejarles estas notas que escribí para la presentación del libro *Los chiles que le dan sabor al mundo* que hicimos en el restaurante Zandunga, en Oaxaca de Juárez, el 25 de febrero de 2019. Me encantó la idea de presentar el libro cuando Araceli Aguilar me pidió hacerlo y, aunque en un principio pensé que estaba fuera de mi competencia (soy etnomusicóloga), también reflexioné que no estaba fuera de mi propia fascinación con el arte culinario (¿cómo puedes entender ciertas músicas tradicionales si no sabes del color, de los sabores, del proceso, del pensamiento y del sentir de las co-

midas tradicionales a las que van ligadas?). Asimismo, pensé que tal vez no iba a entender los artículos de contenido más científico; sin embargo, mi sorpresa fue encontrar múltiples coincidencias con los procesos de investigación, obtención y análisis de datos que utilizamos para la investigación en etnomusicología. Chiles y música son hijos del gusto, dadores de placer, parte del corazón, pertenecientes a la vida, esenciales en rituales y ceremonias, fundamentales a las personas que somos. Desde el primer momento en que empecé a leerlo, supe lo que quería escribir y aquí se lo relato.

Los chiles, cultivo y paradoja, dice Nabhan (2018, p. 11). Los chiles, punto de encuentro, digo. Sospecho que muchos de los comentarios que se hagan acerca del rico bordado que los artículos de este libro construyen, son precisamente acerca de lo multidisciplinario, la riqueza de puntos de vista y el aporte desde las diferentes voces, académicas y empíricas. Efectivamente, la elección desde la diversidad atiende a la visión inteligente de sus coordinadores, quienes desde hace mucho entendieron que el chile no se puede estudiar desde un solo ángulo, pues atiende a un caleidoscopio de experiencias, vivencias, saberes y entendimientos: el chile es pasión, fibra sentida, imaginación, marcador de identidad, historia oral y escrita que involucra múltiples aspectos de historias comunes. Entre estas historias podemos pensar en las que hablan de cómo sembrar, recoger, preparar, degustar; a qué color y olor reaccionan los grupos humanos; cómo se asumen como naturales y extraños esos sabores, colores y formas; de qué manera el chile genera una comunidad física, una imaginada; y cómo esta especia es capaz de reunir a investigadores y amantes culinarios, aficionados o profesionales alrededor de una mesa o de un libro para conversar, intuir, degustar, interpretar y reinterpretar las venas que le dan vida.

No dejo de pensar en la conexión que existe entre el chile y la música, la experiencia culinaria y la sonora, las estéticas del arte gastronómico y el musical, y lo que esta experiencia mueve en nuestros cuerpos físicos, sonoros y estéticos. No dejo de pensar en los hilos que entrelazan experiencias culturales como el hacer música y el hacer comida, con todo lo que ello implica: recogida, preparación, memoria, mesas/conciertos de sabores, colores, sentidos y sonidos. *Los chiles que le dan sabor al mundo* es una muestra de todo eso: “El chile es el condimento de la vida, […] alimenta el cuerpo, la mente y el espíritu de quien

lo consume" (Aguilar Meléndez *et al.,* 2018, p. 16), dicen los coordinadores en su introducción.

Como la música, el chile es dúctil, particular en cada fiesta, en cada celebración. Forma parte de lo cotidiano y lo no cotidiano, de lo sagrado y lo profano, lo general y lo particular. Es reclamo de memorias y signos directos de identificación personal y sentido de pertenencia. Implica creatividad, soledad primero, reunión después. Música y comida le dan sabor a la vida y a los sentidos. Son instinto y confirmación de existencia. Se habla de repertorio, textura, colores. En ambas se habla de género, de diferencias sociales, de sexo y sensualidad, de representaciones humanas y divinas, de poder.

Me gusta esa diversidad de temas que estudian el chile: su uso arqueológico, medicinal, ritual, terapéutico; su estudio desde la importancia que tiene como sostén y construcción de grupos humanos, como elemento cultural, herramienta de cohesión social y comunitaria, pasado y presente. A pesar de no ser experta en biología o botánica, entiendo y no pierdo mientras leo cada artículo. Y sí, repito, no dejo de pensar en la conexión entre comida/chiles y música. Entiendo que unos géneros se pierden, otros se domestican (Trejo-Saavedra y Rivera-Bustamante, 2018, p. 42) y que tratar de encontrar el genoma del chile es como entrar en un manuscrito de Bach, en el de la primera sonata para violín solo, por ejemplo: lo intrincado y complejo de su grafía y su pensar musical se convierte en una exquisita interpretación en manos de talentosos violinistas capaces de lograr una gama de sabores infinita y una cantidad de colores que se mueven a lo largo de todo el movimiento, de todo el platillo por degustar.

Creo que este libro no es solamente acerca de chiles sino también sobre música. "El ser humano ha buscado tener mejores variedades de las plantas que cultiva, seleccionando sus características deseables. La selección artificial [...] jugó un papel importante en el origen de los chiles cultivados. Las señales de selección artificial tienen marcas genéticas que ahora podemos identificar" (Trejo-Saavedra y Rivera-Bustamante, 2018, p. 48). Lo mismo con la música. Esas marcas genéticas que señalan Trejo-Saavedra y Rivera-Bustamante son como el ADN identificador de malagueñas y peteneras, algo que se ha estudiado mediante análisis musicales para entender similitudes y diferencias. De la misma manera, entender cómo los procesos de maduración del chile influyen en la calidad del

fruto (*ibid.,* p. 49) nos deja encontrar las similitudes con el proceso de aprendizaje de una obra musical y su efecto en la ejecución musical de dicha obra.

El libro contiene ese tipo de ejemplos. En el interesantísimo artículo de Rodríguez Campos (2018, p. 52), por ejemplo, el autor comenta: "A mayor diversidad genética, las especies tienen mayores probabilidades de sobrevivir a los cambios del ambiente". Lo mismo ocurre con la música y sus hibridaciones. Si las músicas no tuvieran movilidad y no hubieran viajado en tiempo y espacio, no habría flamenco, *reggae,* jazz, son mexicano ni zandungas. Igualmente, y continúo la cita: "cuando el tamaño de las poblaciones se reduce, aumenta la reproducción entre organismos emparentados [...] y hay una reducción de la diversidad genética" (*ibid.,* pp. 52-53). Cuando un género musical queda anclado, ahí se queda. Asimismo, como en la música, hay chiles que se producen en gran escala y otros en pequeña escala, "en diversos ecosistemas con orografía compleja" (*ibid.,* p. 53). Pensemos en Lady Gaga y por contraste en la canción cardenche, lo popular-masivo, por un lado, y lo más remoto y menos presente en medios de comunicación, por el otro. El reguetón o ciertos estilos de cumbia equivaldrían entonces a "las variedades modernas de los cultivos" (*ibid.*, p. 54), productivas y resistentes a diferentes plagas y enfermedades, aparte de uniformes.

Por supuesto que los trabajos con enfoques antropológicos de *Los chiles que le dan sabor al mundo* me tocan muy de cerca porque la comida, junto a la música, es otra de mis grandes pasiones. La autora Aurora Toledo Martínez (2018) me transporta a otro lugar, a otro espacio, junto a la lumbre. Coquetea con el alma. No sé quién pueda no sentirse identificado con él, con la cocina y los fogones de sus propias cocinas, las de sus madres, sus abuelas, los sabores y las evocaciones de todo lo profundo, entrañable, divertido o esencial que esas evocaciones convocan. Me gusta mucho leer su biografía desde ese estilo íntimo y cierto que maneja con poesía y rumores plenos. Desde su voz cercana, nos deja asomarnos a su mundo a través del chile *shigundu* de su tierra natal, el que le da vida a una miríada de recuerdos, vivencias y despertares, vida que fertiliza e inunda con mil matices todo lo que toca.

Con el artículo de Aguilar Meléndez y Lira Noriega (2018) disfruto aprendiendo de la distribución de los chiles según el contexto ecológico actual, los domesticados, los silvestres, los semidomesticados, la alta diversidad —90 razas— de los domesticados que existen en México y que colocan al país en "el centro

de origen y diversidad de la especie que condimenta al mundo" (2018, p. 79). Mientras lo leo, pienso en esos mapas de distribución de las músicas tradicionales de un país tan rico en ellas como México, y cómo el todo de las características étnicas, biológicas o geográficas influye para su distribución, fertilización, uso o desuso, aislamiento y multiplicación: qué músicas y áreas han sido trabajadas por investigadores, cuáles se han hecho populares a través de los medios de comunicación o de los grupos que las tocan, cuáles se siguen tocando o cuáles dejaron de ser populares.

Está bien pensada la organización del libro y el orden de los artículos. Es un acierto también insertar los más personales. Por ejemplo, el de Lorenza Balam (2018), como el de Aurora Toledo (2018), nos vuelven a la casa, a la esencia. Con ambos, no dejo de pensar en mi casa, mi madre, el olor del ajo al refreírse en aceite de oliva, el breve instante en que el pimentón estalla en el aceite caliente, moverlo rápidamente para que no se queme, el chorro de vino blanco poco después para las manitas de cerdo o el agua para las migas que han de comerse compartidas y con cuchara porque con el tenedor no saben igual.

A medida que lees el libro, te preguntas por qué no hay más publicaciones de este tipo. Hay mucho de bueno en él y se lee fácilmente. A veces, lo que me gusta del artículo es la forma en que se llevó a cabo la investigación; cómo algunos accidentes, como el encontrar rastros químicos de *Capsicum* mientras se estaba investigando acerca del cacao, son afortunados; cómo, cito, "en el pensamiento mágico religioso de los mayas, el cacao está asociado con el lado frío y femenino, mientras que el chile, con lo caliente y masculino" (Hirose y López Austin en Gallaga Murrieta *et al.,* 2018, p. 123). En esa misma línea, me gusta mucho leer artículos como el de Elena Mazzetto (2018) no solo por su narración fluida sino por el tema, las ofrendas de chile verde en el calendario mexica. Aprendo de su uso ritual, cómo se servía en salsa molida o cocido en las mesas de los nobles y los aristócratas; cómo, junto con la sal, era alimento prohibido en periodos de ayuno y penitencia; o cómo, al igual que la danza del Chul de Ozuluama, Veracruz, se dedicaba a la diosa Xilonen, diosa del maíz tierno.

También me gustan mucho los capítulos de Dehouve (2018), de Katz (2018) y de Güemes Jiménez y Aguilar Meléndez (2018) porque tratan directamente sobre las manos, los corazones y las almas de quienes cultivan los chiles de los que tratan. El uso ritual del tabaco, los tamales de penitencia o el chile en-

tre los tlapanecos de Guerrero que se vincula con la protección me hacen pensar que, en muchas culturas tradicionales, la música ritual es propiciatoria y protectora, anímica. En algunas partes del altiplano boliviano, varios instrumentos musicales están asociados con la producción agrícola y se piensa que su sonido afecta al tiempo climático. En el norte de Potosí (Bolivia), por ejemplo, se cree que el charango atrae las heladas necesarias para la preparación del *chuñu*, una patata deshidratada. Se piensa que las *tarkas* (flautas con embocadura construidas de una sola pieza de madera) solo se pueden tocar durante la estación de lluvias (de Todos los Santos a Carnaval), pues su sonido puede controlar la lluvia —que estropearía las cosechas si cayera torrencialmente— y atraer la sequía.

Los ejemplos son múltiples porque la comida y la música (especialmente la tradicional) implican un sentido de pertenencia y una red de significados que son parte esencial de nuestro ser cultural. En ambas, como Katz señala reseñando a varios investigadores, se expresan relaciones de poder, entre clases sociales, de género. Se articulan ideologías políticas y religiosas; se construyen y experimentan identidades; se simbolizan cuerpos, espacios y sexualidades; se significa el universo, visiones y estéticas (Katz, 2018, p. 180). En el artículo de Güemes Jiménez y Aguilar Meléndez (2018) se puede observar muy bien esa parte fundamental que los chiles y la música desempeñan en lo cotidiano y en lo ritual, así como el ser parte profunda y constitutiva de la cosmovisión. A través de ambos se convoca, se ofrece respeto a las fuerzas del universo y a la tierra a la vez que se le pide protección y abundancia.

El libro se puede leer en orden o en desorden, es decir, como se degustan los chiles, como alguien lo decide en su proceso culinario o de forma atropellada, como los sentidos te los regala en los mercados. Disfruto sentándome a leerlo. Somos lo que comemos, somos lo que escuchamos, somos lo que tocamos en y con nuestros instrumentos musicales, sonoros, somos quienes nuestro cuerpo físico siente. Las músicas tradicionales, múltiples como las cocinas tradicionales, dependen de los ingredientes de cada lugar, los contextos, el acento y todo lo que les pertenece. La buena música, como la buena cocina, depende de la mano que la busca, la procura, la adereza y la entrega. Y por supuesto, depende también de quien la escucha y se deleita con sus colores, sus sabores, su evocación y su sentido.

Finalizo diciendo que al igual que "la apetencia por el picante no es innata, sino adquirida y mantenida culturalmente" (Fischler, Rozin y Schiller en

Katz, 2018, p. 180), el gusto por la música tampoco es innato sino creado, recreado y mantenido culturalmente; como el chile verde, hay músicas "calientes" (*ibid.*, p. 186) y húmedas, otras frías. Son nuestros sentidos y nuestras estéticas las que nos dejan inundarnos de vida: el chile y la música se sienten o no se sienten, se disfrutan o no, se les tiene gusto o no, pero ambos son esenciales en la constitución de nuestras células culturales y anímicas.



Referencias

Aguilar Meléndez, Araceli, y Andrés Lira Noriega (2018). "¿Dónde crecen los chiles en México?". Araceli Aguilar Meléndez, Marco Antonio Vásquez Dávila, Esther Katz y María Reyna Hernández Colorado (coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias*. Universidad Veracruzana/ird, pp. 75-92.

Aguilar Meléndez, Araceli, Marco Antonio Vásquez Dávila, Esther Katz y María Reyna Hernández Colorado (2018). "El condimento de la vida". Araceli Aguilar Meléndez, Marco Antonio Vásquez Dávila, Esther Katz y María Reyna Hernández Colorado (coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias*. Universidad Veracruzana/ird, pp. 15-25.

Balam Canché, Lorenza (2018). "Lo picante de nuestra comida maya". Araceli Aguilar Meléndez, Marco Antonio Vásquez Dávila, Esther Katz y María Reyna Hernández Colorado (coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias*. Universidad Veracruzana/ird, pp. 108-110.

Dehouve, Danièle (2018). "El uso ritual del chiltepín entre los tlapanecos *(me'phaa)* del estado de Guerrero". Araceli Aguilar Meléndez, Marco Antonio Vásquez Dávila, Esther Katz y María Reyna Hernández Colorado (coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias*. Universidad Veracruzana/ird, pp. 159-176.

Gallaga Murrieta, Emiliano, Terry G. Powis, Richard Lesure, Louis Grivetti, Heidi Kucera y Nilesh W. Gaikwad (2018). "¿Una tacita de chile? Evidencia temprana de *Capsicum* en Chiapas". Araceli Aguilar Meléndez, Marco Antonio Vásquez Dávila, Esther Katz y María Reyna Hernández Colorado (coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias*. Universidad Veracruzana/ird, pp. 111-127.

Güemes Jiménez, Román, y Araceli Aguilar Meléndez (2018). "Etnobotánica nahua del chile en la Huasteca meridional". Araceli Aguilar Meléndez, Marco Antonio Vásquez Dávila, Esther Katz y María Reyna Hernández Colorado (coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias*. Universidad Veracruzana/ird, pp. 236-259.

Katz, Esther (2018). "El chile en la Mixteca alta de Oaxaca. De la comida al ritual". Araceli Aguilar Meléndez, Marco Antonio Vásquez Dávila, Esther Katz y María Reyna Hernández Colorado (coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias*. Universidad Veracruzana/IRD, pp. 177-212.

Mazzetto, Elena (2018). "Ofrendas de chile verde *(chilchotl)* en el calendario mexica". Araceli Aguilar Meléndez, Marco Antonio Vásquez Dávila, Esther Katz y María Reyna Hernández Colorado (coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias*. Universidad Veracruzana/IRD, pp. 128-146.

Nabhan, Gary Paul (2018). "Prólogo". Araceli Aguilar Meléndez, Marco Antonio Vásquez Dávila, Esther Katz y María Reyna Hernández Colorado (coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias*. Universidad Veracruzana/IRD, pp. 11-13.

Rodríguez Campos, Edmundo (2018). "La diversidad genética de *Capsicum annuum* de México". Araceli Aguilar Meléndez, Marco Antonio Vásquez Dávila, Esther Katz y María Reyna Hernández Colorado (coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias*. Universidad Veracruzana/IRD, pp. 52-67.

Toledo Martínez, Aurora (2018). "El *shigundu*, uno de los sabores de la cocina istmeña". Araceli Aguilar Meléndez, Marco Antonio Vásquez Dávila, Esther Katz y María Reyna Hernández Colorado (coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias*. Universidad Veracruzana/IRD, pp. 68-74.

Trejo-Saavedra, Diana, y Rafael Rivera-Bustamante (2018). "El genoma del chile *(Capsicum annuum)*". Araceli Aguilar Meléndez, Marco Antonio Vásquez Dávila, Esther Katz y María Reyna Hernández Colorado (coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias*. Universidad Veracruzana/IRD, pp. 41-51.




Análisis del grano de almidón en el registro arqueológico de chiles en sitios mesoamericanos

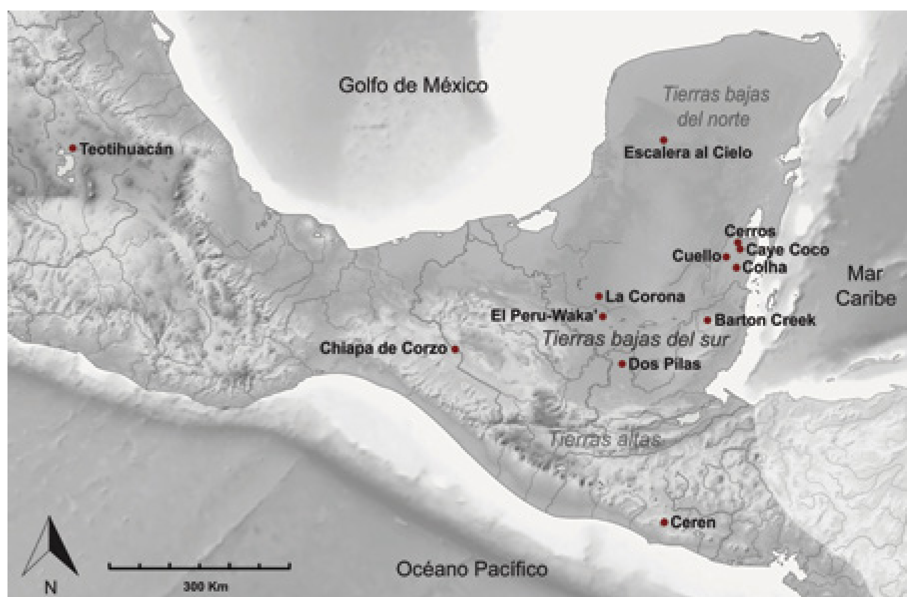
Clarissa Cagnato

Los chiles (*Capsicum* spp.), miembros de la familia de las solanáceas, son una parte invaluable de muchas cocinas en todo el mundo y, como observó Eshbaugh (2012), la gente en el Viejo Mundo a menudo cree que los chiles en sus territorios han existido por mucho más tiempo que los cuatrocientos cincuenta años[1] que se reconocen en la historia. El impacto que tuvieron los chiles después de su introducción al Viejo Mundo es innegable cuando consideramos su importancia en la cocina moderna. La cocina moderna mexicana y guatemalteca no es diferente, pero ¿fue este el caso en el pasado? Para contestar esta pregunta se han utilizado diversas técnicas desde un enfoque arqueológico, algunas de las cuales han resultado útiles en las regiones con clima tropical húmedo donde ocurre la deposición de restos botánicos pero que debido a las condiciones climáticas desaparecen con el tiempo. La recuperación de restos macrobotánicos (visibles a simple vista) en el registro arqueológico a menudo se ve obstaculizada por las condiciones climáticas y los estilos de preparación de ciertos alimentos. Esto es especialmente cierto en los tubérculos que tienden a no aparecer en el registro arqueológico (Hather y Hammond, 1994). Los granos de almidón son extremadamente útiles para proporcionar líneas adicionales de datos respecto al uso de plantas antiguas, pues a menudo se conservan en los casos en que otros restos de plantas no lo hacen.

[1] Véase también Andrews (1992) y Halikowski (2015) para más información sobre la propagación del *Capsicum* spp. en los siglos XVI y XVII.

El objetivo de este capítulo es analizar la recuperación de granos de almidón de chiles en forma microscópica en contextos arqueológicos de sitios mesoamericanos, en particular en dos áreas: *a)* la zona maya, que abarca los actuales países de Guatemala, Belice, partes de México, Honduras y El Salvador, y *b)* la región de la gran metrópoli de Teotihuacán, en el Valle de México,[2] en el centro de este mismo país (mapa 1).

Mapa 1. Sitios arqueológicos mencionados en el texto.



Se eligieron estas regiones porque la autora ha trabajado en ambos lugares y tiene experiencia con la extracción de granos de almidón, que se analiza más adelante. Antes de mostrar la evidencia arqueobotánica, se presentan brevemente los métodos para extraer el almidón de las muestras. Los resultados indican que los chiles eran tan importantes para las sociedades antiguas como lo son hoy.

[2] También se ha informado de granos de almidón de chiles en numerosos lugares de América del Sur. Véase Duncan *et al.* (2009) y Perry *et al.* (2007).

Análisis de granos de almidón. Métodos y usos

Los granos de almidón, al igual que otros restos macrobotánicos y microbotánicos, muestran una gama de características que permiten en muchos casos su identificación taxonómica. Algunas de estas características son la ubicación del hilio, la presencia de laminillas, fisuras normalmente visibles con luz transmitida (figura 1A) y la cruz de extinción, característica visible únicamente cuando se ve con luz polarizada (figura 1B).

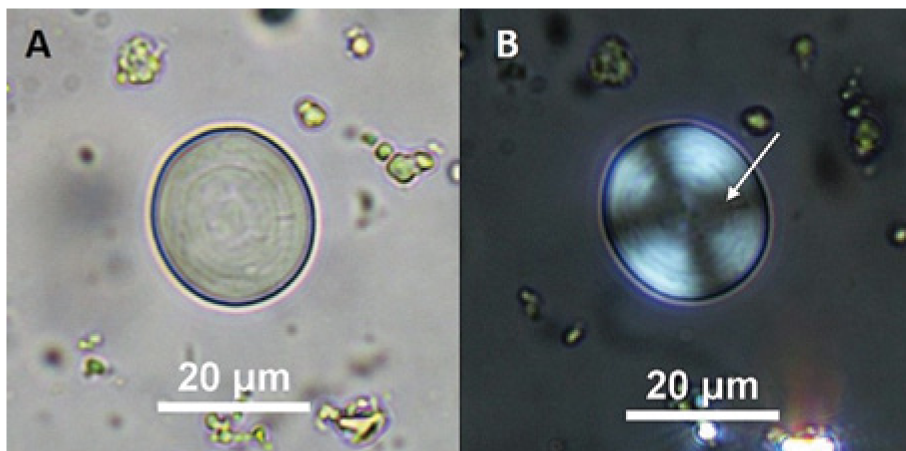


Figura 1. Grano de almidón de chile (A) con luz transmitida y (B) con luz polarizada (la flecha indica la cruz de extinción). Granos magnificados 600 veces. **Foto:** Clarissa Cagnato.

Por tanto, los granos de almidón pueden identificarse a un cierto taxón, pues el tamaño y la forma del grano de almidón son altamente diagnósticos (Gott *et al.,* 2006). Los granos de almidón se componen de dos cadenas de glucosa: amilosa y amilopectina (Gott *et al.,* 2006). Son pequeñas partículas, que van de 1 a 100 µm[3], que se almacenan en diversos órganos en una planta verde; sin embargo, las cantidades densas de almidón a menudo se concentran en semillas, tubérculos y frutas (Haslam, 2004). Su excelente conservación en las pequeñas grietas de dife-

[3] 1 µm = 0.001 mm.

rentes materiales, como piedras de moler y cerámicas, los convierte en excelentes indicadores del uso de plantas en el pasado. Además de identificar las especies de plantas en diversas herramientas y contextos, los granos proporcionan importantes pistas sobre su posible procesamiento en el pasado. El daño observado en los granos sirve para obtener información sobre conductas culturales pasadas. Se han llevado a cabo extensos estudios y experimentos con diferentes especies sometidas a diferentes condiciones (Babot, 2003; Henry *et al.,* 2009). Por ejemplo, las fracturas de los granos podrían indicar congelación o molienda, mientras que la gelatinización se encuentra más comúnmente en los granos que han estado expuestos al tostado y otros procesos que requieren mucho calor. Para obtener información adicional sobre los granos de almidón remito a los lectores al excelente libro *Ancient Starch Research* (Torrence y Barton, 2006). Los granos de almidón de *Capsicum* se identifican por su contorno circular, entre 13 y 45 micras de diámetro, y con una depresión central cuando se ve en una vista plana. Cuando se ven desde un lado, tienen una figura lineal que puede extenderse o no en toda la longitud (véase Perry *et al.,* 2007, y también la figura 2).

A continuación describo brevemente los métodos para extraer las muestras de almidón de materiales arqueológicos, seguido de los métodos en el laboratorio.[4] En primer lugar, los objetos de interés se lavan cuidadosamente con un cepillo nuevo y limpio de dientes suaves y agua destilada. Con una pipeta pequeña y estéril se succiona el líquido, que se recoge en recipientes estériles y se procesa en un laboratorio con piezas de equipo adecuadas para este tipo de trabajo. El método de laboratorio consiste en separar eficazmente los granos de almidón del resto de cualquier sedimento o material en la muestra, para lo cual se añaden varios productos químicos a la muestra: la cal se disuelve con ácido etilendiaminotetraacético (EDTA), el material orgánico se elimina con peróxido de hidrógeno y, por último, con politungstato de sodio a una densidad específica de 1.7 g/ml se garantiza que los granos de almidón floten o queden suspendidos en la solución, lo que facilita su recuperación. Una vez procesadas las muestras, el almidón se transfiere a un portaobjetos limpio, se agregan gotas de glicerol y agua, y todo se cubre con un cubreobjetos. Los portaobjetos se observan después con un microscopio de polarización cruzada (x100-600) vinculado a una cámara y software especia-

[4] El procedimiento se explica en detalle en Cagnato y Ponce (2017).

lizado. Se cuentan, describen y fotografían todos los granos de almidón; para identificarlos, se comparan con almidones modernos que forman parte de una colección de referencia.

Investigaciones previas sobre granos de almidón y chiles en el área maya y el centro de México

En la región maya, los chiles se han recuperado de diversos sitios y también en formas múltiples, desde semillas en Barton Creek, Cerros, Cuello[5] y Cerén (Cliff y Crane, 1989; Lentz *et al.,* 1996; Miksicek *et al.,* 1991; Morehart, 2011) hasta pedúnculos en Dos Pilas y Cerén (Cavallaro, 2013; Lentz *et al.,* 1996), cálices en Barton Creek y Cerén (Lentz *et al.,* 1996; Morehart, 2011), granos de almidón en Escalera al Cielo y Cayo Coco[6] (Rosenswig *et al.,* 2014; Simms, 2014), y madera carbonizada en Cuello (Miksicek *et al.,* 1991), pero también en forma de residuos orgánicos en el sitio preclásico de Chiapa de Corzo, en el sur de México (Powis *et al.,* 2013). El sitio de Cerén, en El Salvador, ha producido hasta el momento el conjunto más abundante, pues se representan diversas partes de la planta de chile. La excelente conservación y recuperación *in situ,* debido a la caída de ceniza de la erupción del volcán Loma Caldera, ocurrida alrededor del año 590 d.C., permitió encontrar semillas de chile dentro de vasijas de cerámica que pudieron colocarse allí para su almacenamiento. Los autores también sugieren que los chiles encontrados en Cerén tal vez se colgaron en racimos de vigas para almacenarlos o secarlos (Lentz *et al.,* 1996). Por último, se reportaron granos de polen de este género en Colha, al norte de Belice (Jones, 1994).

En relación con las fuentes correspondientes al periodo colonial, el obispo español Diego de Landa (Tozzer, 1941, p. 64), escribió que los mayas de Yucatán sembraban maíz, algodón y chiles, y tomaban una bebida de maíz tibia (muy probablemente *atolli*), la cual contenía chile. Coe (1994, p. 138) señala que el *atolli/atole* (bebida preparada a base de maíz molido) solía condimentarse, para lo cual los chiles eran un ingrediente básico, mientras que otras adiciones eran semillas de calabaza y frijoles. Se preparaba otra bebida, que Tozzer define como pinole, com-

[5] Una semilla de una variedad quizá silvestre, pues era muy pequeña (Miksicek *et al.*, 1991).

[6] La presencia de granos de almidón de chile en herramientas de piedra de contextos arcaicos en Cayo Coco hace que esta sea la evidencia más temprana de chile en las tierras bajas mayas hasta el momento.

puesta de maíz molido y seco mezclado con agua. Landa señala específicamente que se añadía pimienta o cacao a esta bebida (Tozzer, 1941, p. 90).

En el centro de México, la recuperación de las semillas de chile está bien documentada en Teotihuacán, incluso los complejos de apartamentos en el sitio y de un depósito ritual (véase Cagnato, 2017, 2018a; Manzanilla, 1996; McClung de Tapia, 1979). Según Linda Manzanilla (2017), los chiles eran igualmente accesibles para la población durante la fase Xolalpan (350-550 d.C.). Además, esta planta se recuperó del relleno de la Pirámide del Sol, junto con otros restos vegetales, y se ha propuesto que estas plantas pudieron formar parte del suelo orgánico, tal vez de los tiempos del Formativo, tomadas del valle para elevar la estructura. Sin embargo, el uso del chile en el Valle de México es muy anterior a la ocupación de Teotihuacán. Resulta especialmente interesante la recuperación de granos de almidón de chile de artefactos líticos datados en una ocupación del periodo Formativo temprano-medio (McClung de Tapia *et al.,* 2019).[7]

Fray Bernardino de Sahagún, al observar la vida del siglo XVI en el centro de México, señala que se preparaban tamales y cazuelas que contenían chiles, así como salsas (Coe, 1994, pp. 113-117). También observó que las bebidas de chocolate en ocasiones se aromatizaban con chiles, entre muchos otros ingredientes (Sahagún, 1950-1981, Libro 10, p. 93). Sahagún (1950-1981, Libro 10, pp. 67-68) menciona asimismo una variedad de chiles comercializada por los vendedores. Hernández (*cit.* Coe, 1994, pp. 92 y 117-118) también describe algunos alimentos consumidos por los aztecas del periodo colonial que se preparaban con chiles como ingrediente. Por tanto, no puede subestimarse la importancia de este condimento para los habitantes del centro de México en diferentes épocas.

Resultados y análisis

Las muestras recolectadas por la autora de este capítulo de artefactos recuperados de la región maya, de yacimientos arqueológicos como La Corona y El Perú-*Waka*' (Cagnato, 2016), y Teotihuacán (Cagnato, 2018a) contienen granos de almidón de chile (figura 2). Los artefactos examinados en la región maya abarcan los periodos del Clásico Tardío al Terminal (600-900 d.C.). El almidón de chile se identifica a partir de manos y metates, así como de fragmentos de ollas. El

[7] Para más información (y referencias) sobre los restos vegetales de esta época, los lectores interesados pueden consultar esta misma publicación.

material de Teotihuacán corresponde a granos de almidón de chile recuperados de cuencos, vasijas, ollas y ánforas, así como piedras de moler, conocidas localmente como manos y metates. Además, un pulidor también tenía evidencia de chiles. Estas muestras datan de contextos anteriores a la región maya, entre 200 y 550 d.C.

Cuando consideramos todo el espectro de artefactos probados, hay una gran ubicuidad[8] de chiles, por lo que la mayoría de las herramientas y contenedores de cerámica tenía evidencia de haber entrado en contacto, o procesado, frutos de chiles, pues hay que tener en cuenta que los granos de almidón se encuentran en esta parte de la planta. Además, es interesante observar que los chiles tienden a ser la segunda planta más ubicua reportada en forma de gra-

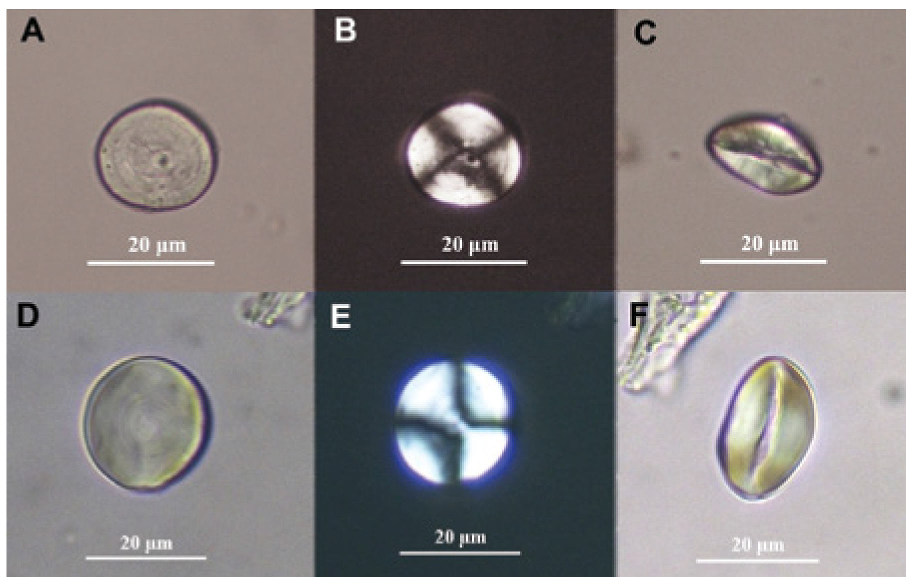


Figura 2. Granos de almidón de chile, magnificados 600 veces, recuperados de materiales arqueológicos provenientes de la región maya (A-C) y de Teotihuacán (D-F). Los granos se muestran con luz transmitida (A y D) y polarizada (B y E). En los granos vistos de perfil se aprecia la línea diagnóstica (C y F). **Foto:** Clarissa Cagnato.

[8] Esto mide la frecuencia de un taxón particular en lugar de su abundancia.

no de almidón, después del maíz. Esto claramente apoya la importancia de esta especia (véase también Cagnato, 2018b). Mientras que se han recuperado semillas de chiles en numerosos sitios y contextos, sus cantidades relativamente bajas no se alinean con los datos obtenidos del análisis de granos de almidón, lo que de hecho sugiere que la mayoría de los artefactos, sean de cerámica o de moler, entró en contacto con chiles. Como ya se mencionó, la forma en que los chiles se procesan, en molienda, pero también que son las propias semillas las que se consumen con frecuencia, puede explicar su relativa ausencia de las muestras de flotación (*e. g.,* en forma macrobotánica). De este modo, la presencia de granos de almidón apoya la idea de que los chiles han desempeñado un papel importante en la vida de las sociedades mesoamericanas durante milenios.

Si bien los arqueólogos que trabajan en la región maya han podido deducir varios ingredientes para dar sabor al *atole* a partir de las inscripciones en las vasijas (vasos) y del registro etnográfico (Beliaev *et al.,* 2010; Hull, 2010, p. 245), la mención de chiles en vasos en sí es muy escasa. El epigrafista David Stuart (2016) hace referencia únicamente a dos ejemplos, ambos vasos mayas del periodo Clásico, que tal vez sirvieron para una salsa o polvo hecho de chiles. Aquí es donde el análisis de granos de almidón puede ser especialmente valioso, pues contribuye a determinar la función real de un artefacto. La presencia de chiles en piedras de moler no es inesperada porque, al igual que hoy, se usaban para moler estas plantas; sin embargo, la recuperación de los granos de almidón de chile en diversos recipientes de cerámica, desde platos hasta recipientes y ollas, parece indicar que los chiles se agregaron múltiples alimentos y bebidas. Además, la presencia de granos de almidón de chile, junto con otras especies de plantas, en la gran mayoría de las piedras de moler analizadas sugiere que las manos y metates no se usaron para el procesamiento exclusivo de una planta. A diferencia de los informes sobre estudios etnográficos que proponen que los hogares pudieron poseer varias herramientas de piedra para procesar diferentes alimentos (véase Rodríguez-Alegría, 2012), la población mesoamericana antigua hasta ahora estudiada parece haber destinado estas herramientas a muchas funciones.[9] Para afirmar de manera efectiva si esto es cierto en varios contextos será necesario estudiar un mayor número de herramientas.

[9] Esto hace suponer que las herramientas no se reutilizaron en otra generación y que solamente las usaron para procesar una planta a la vez.

Numerosos granos de almidón de chile mostraron evidencia de haber sido dañados: fisuras, rasgaduras e hinchazón (figura 3). Estos son claros indicios de que los chiles se molieron y expusieron al calor, probablemente durante su cocción. Con base en un trabajo más exhaustivo sobre los daños mecánicos y térmicos de los granos de almidón (Cagnato, 2019), lo que se puede decir es que los chiles, además de consumirse frescos sin ningún tipo de procesamiento, también se molieron y se cocinaron, como en la actualidad, para preparar diversos platillos.

La alta ubicuidad de los chiles en las herramientas y recipientes estudiados indica que estas plantas probablemente fueron tan importantes para las sociedades antiguas como lo son hoy para las sociedades de México y Guatemala, Belice y El Salvador (véase Katz, 2009; Redfield y Villa, 1962; Wisdom, 1940). Lo que es de particular interés es que esta planta no se considera simplemente alimento. Los chiles son bien conocidos por sus aplicaciones medicinales (Alcina, 1994; Andrews, 2000; Breedlove y Laughlin, 1993; Roys, 1931). Además, son componentes de rituales (Brown, 2004; Corona y Martínez, 2018; Dehouve, 2018; Katz, 2018; Long Solís, 1999; Mazzeto, 2018), lo que implica una función en la socialización de género entre los mayas yucatecos (Faust, 1998). Por

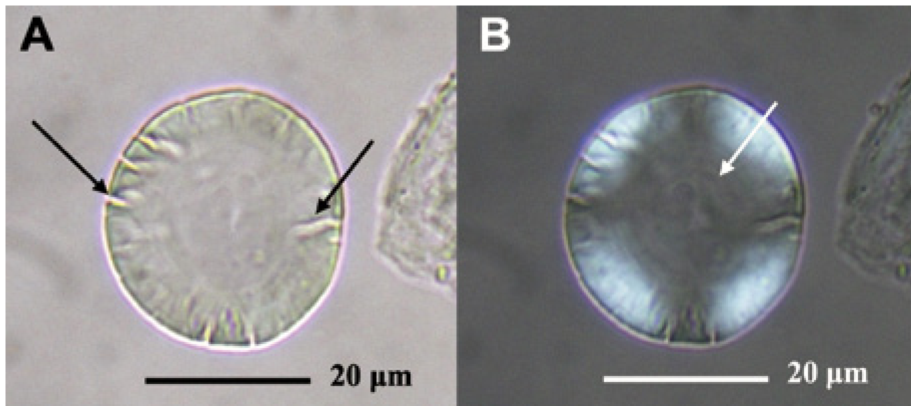


Figura 3. Grano de almidón de chile dañado con (A) luz transmitida y (B) polarizada (las flechas muestran [A] los bordes fisurados y fracturas, y [B] la cruz de extinción dañada). Granos magnificados 600 veces. **Foto:** Clarissa Cagnato.

último, como describe Katz (2009), los chiles trazan fronteras culturales y marcan identidades. Por tanto, el papel que los chiles desempeñaron en el pasado y hoy en día es multifacético.

Deben considerarse algunas cosas respecto al análisis del grano de almidón. A diferencia de los estudios macrobotánicos de chiles (véase Chiou y Hastorf, 2014), aún no es posible distinguir con éxito entre diferentes especies o variedades basándose en los granos de almidón.[10] Por tanto, el análisis del grano de almidón tiene el mayor potencial cuando se aplica con otros métodos, por ejemplo, los macrobotánicos. Por otro lado, ha sido posible determinar si los chiles recuperados en forma de grano de almidón provienen de variedades domesticadas o silvestres, conclusión basada sobre todo en el tamaño de los granos en sí (véase Perry *et al.,* 2007). Con base en estas características, es probable que los granos de almidón recuperados en los contextos mencionados correspondan a chiles domesticados. Por último, es importante tener en cuenta que interpretar la evidencia arqueobotánica, en este caso, los granos de almidón, no es siempre sencillo. Es posible que en el pasado los chiles, como es el caso de las sociedades contemporáneas, se usaran para varios propósitos. Así, un metate bien pudo servir para moler chiles al preparar alimentos y en otras ocasiones para preparar una pasta con fines medicinales. Para reconstruir efectivamente el pasado, los arqueólogos deberán, en lo posible, reunir varias líneas de evidencia.

Conclusión

Esta fue una breve presentación de la evidencia de chiles en el registro arqueobotánico hasta hoy recuperados en algunos sitios arqueólogicos en la región maya y en Teotihuacán. La evidencia arqueobotánica, tanto de las semillas como de los granos de almidón, respalda la idea de que los chiles han sido un componente importante de la vida diaria y posiblemente ritual durante milenios para las poblaciones mesoamericanas. Más allá de simplemente ser indicadores de que los chiles estuvieron presentes en el pasado, los granos de almidón también son extremadamente útiles para determinar la función de artefactos específicos. Estos datos son de especial interés cuando no se dispone de registros etnohistóricos o escritos, y de este modo proporcionan una vía adicional para reconstruir

[10] En cuanto a Mesoamérica, se cree que los antiguos habitantes tuvieron acceso a *C. annuum* y *C. pubescens* (Powis *et al.,* 2013).

el pasado. Se espera que la adopción de análisis microbotánicos de manera más sistemática en América Central y México, junto con otros datos arqueológicos y etnohistóricos, conduzca a descubrimientos estimulantes respecto al uso de chiles en el pasado.

Referencias

ALCINA FRANCH, J. (1994). "Plantas medicinales para el 'temazcal' mexicano". *Estudios de cultura náhuatl*, 24, 15-26. UNAM.

ANDREWS, J. (1992). "The peripatetic chili pepper: Diffusion of the domesticated Capsicums since Columbus". N. Foster y L. S. Cordell (eds.), *Chilies to chocolate. Food the Americas gave the world* (pp. 81-93). University of Arizona Press.

_____ (2000). "Chili Peppers". K. F. Kipple y K. Coneè Ornelas (eds.), *The Cambridge World history of food* (vol. 1, pp. 281-288). Cambridge University Press.

BABOT, M. del P. (2003). "Starch grain damage as an indicator of food processing". D. M. Hart y L. A. Wallis (eds.), *Phytolith and starch research in the Australian-Pacific-Asian regions: The state of the art* (pp. 69-81). Pandanus Press, Australian National University.

BELIAEV, D., A. Davletshin y A. Tokovinine (2010). "Sweet cacao and sour atole: Mixed drinks on Classic Maya ceramic vases". J. E. Staller y M. Carrasco (eds.), *Pre-Columbian foodways: Interdisciplinary approaches to food, culture, and markets in ancient Mesoamerica* (pp. 257-272). Springer.

BREEDLOVE, D. E., y R. M. Laughlin (1993). *The flowering of man: A Tzotzil botany of Zinacantá*n (vol. 2). Smithsonian Institution Press.

BROWN, L. A. (2004). "Dangerous places and wild spaces: Creating meaning with materials and space at contemporary Maya shrines on El Duende mountain". *Journal of Archaeological Method and Theory*, 11, 31-58.

CAGNATO, C. (2016). *A paleoethnobotanical study of two Classic Maya sites, El Perú-Waka' and La Corona*. Tesis doctoral, Department of Anthropology, Washington University, St. Louis Missouri.

_____ (2017). "Análisis macrobotánico. Resultados preliminares". S. Sugiyama, V. Ortega, N. Sugiyama y D. Carballo (eds.), *Informe de la segunda temporada (2016), Proyecto Complejo Plaza de las Columnas, Teotihuacán* (pp. 830-839). INAH.

_____ (2018a). "Análisis arqueobotánicos. Informe del Proyecto Complejo Plaza de las Columnas, Teotihuacán" (2017). S. Sugiyama, V. Ortega, N. Sugiyama y D. Carballo, *Informe de la tercera temporada (2017), Proyecto Complejo Plaza de las Columnas, Teotihuacán*. INAH.

_____ (2018b). "Shedding light on the nightshades *(Solanaceae)* used by the ancient Maya: A review of existing data, and new archeobotanical (macro- and micro-botanical) evidence from archaeological sites in Guatemala". *Economic Botany*, 72, 180-195.

_____ (2019). "Hervir y moler. Descifrando técnicas de elaboración de alimentos a través del análisis microscópico de los granos de almidón recolectados en contextos arqueológicos mesoamericanos". *Itinerarios* (29). http://itinerarios.uw.edu.pl/itinerarios-no-29/

Cagnato, C., y J. M. Ponce (2017). "Ancient Maya manioc (*Manihot esculenta* Crantz) consumption: Starch grain evidence from late to terminal classic (8th-9th century A. D.) occupation at La Corona, northwestern Petén, Guatemala". *Journal of Archaeological Science: Reports*, 16, 276-286.

Cavallaro, D. (2013). *Reconstructing the past: Paleoethnobotanical evidence for ancient Maya plant use practices at the Dos Pilas site, Guatemala*. Tesis de maestría, University of Cincinnati.

Chiou, K. L., y C. A. Hastorf (2014). "A systematic approach to species-level identification of chile pepper (*Capsicum* spp.) seeds: Establishing the groundwork for tracking the domestication and movement of chile peppers through the Americas and beyond". *Economic Botany*, *68*(3), 316-336. https://doi.org/10.1007/s12231-014-9279-2

Cliff, M. B., y C. J. Crane (1989). "Changing subsistence economy at a Late Preclassic Maya community". P. A. McAnany y B. L. Isaac (eds.), *Prehistoric Maya economies of Northern Belize* (pp. 259-324). JAI Press (Research in Economy Anthropology, 4).

Coe, S. D. (1994). *America's first cuisines*. University of Texas Press.

Corona de la Peña, L. E., y E. P. Martínez Miranda (2018). "Uso ritual del chile *ayuuk* (mixe)". A. Aguilar Meléndez, M. A. Vásquez Dávila, E. Katz y M. R. Hernández Colorado (coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias* (pp. 230-235). Universidad Veracruzana/IRD.

Dehouve, D. (2018). "El uso ritual del chiltepín entre los tlapanecos *(me' phaa)* del estado de Guerrero". A. Aguilar Meléndez, M. A. Vásquez Dávila, E. Katz y M. R. Hernández Colorado (coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias* (pp. 159-176). Universidad Veracruzana/IRD.

Duncan, N. A., D. M. Pearsall y R. A. Benfer (2009). "Gourd and squash artifacts yield starch grains of feasting foods from preceramic Peru". *PNAS (Proceedings of the National Academy of Sciences)*, *106*(32), 13202-13206.

Eshbaugh, W. H. (2012). "The taxonomy of the genus *Capsicum*". V. M. Russo (ed.), *Peppers: Botany, production and uses* (pp. 14-28). RCABI.

Faust, B. B. (1998). "Cacao beans and chili peppers: Gender socialization in the cosmology of a Yucatec Maya curing ceremony". *Sex Roles*, *39*(7-8), 603-642.

Gott, B., H. Barton, D. Samuel y R. Torrence (2006). "Biology of starch". R. Torrence y H. Barton (eds.), *Ancient starch research* (pp. 35-46). Left Coast Press.

Halikowski Smith, S. (2015). "In the shadow of a pepper-centric historiography: Understanding the global diffusion of *capsicums* in the sixteenth and seventeenth centuries". *Journal of Ethnopharmacology*, 167, 64-77.

Haslam, M. (2004). "The decomposition of starch grains in soils: Implications for archaeological residue analyses". *Journal of Archaeological Science*, *31*(12), 1715-1734.

Hather, J. G., y N. Hammond (1994). "Ancient Maya subsistence diversity: Root and tuber remains from Cuello, Belize". *Antiquity*, *68*(259), 330-335.

Henry, A. G., H. F. Hudson y D. R. Piperno (2009). "Changes in starch grain morphologies from cooking". *Journal of Archaeological Sciences*, *36*(3), 915-922.

Hull, K. (2010). "An epigraphic analysis of Classic-Period Maya foodstuffs". J. Staller y M. Carrasco (eds.), *Pre-Columbian foodways. Interdisciplinary Approaches to Food, Culture, and Markets in Ancient Mesoamerica* (pp. 235-256). Springer.

Jones, J. G. (1994). "Pollen evidence for early settlement and agriculture in northern Belize". *Palynology*, 18, 205-211.

Katz, E. (2009). "Chili pepper, from Mexico to Europe: Food, imaginary and cultural identity". F. X. Medina, R. Ávila e I. de Garine (coords.), *Food, imaginaries and cultural frontiers essays in honour of Helen Macbeth* (pp. 213-232). Universidad de Guadalajara, Estudios del Hombre (Serie Antropología de la Alimentación).

_____ (2018). "El chile en la Mixteca alta de Oaxaca. De la comida al ritual". A. Aguilar Meléndez, M. A. Vásquez Dávila, E. Katz y M. R. Hernández Colorado (coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias* (pp. 177-212). Universidad Veracruzana/IRD.

Lentz, D. L., M. P. Beaudry-Corbett, M. L. Reyna de Aguilar y L. Kaplan (1996). "Foodstuffs, forests, fields, and shelter: A paleoethnobotanical analysis of vessel contents from the Ceren site, El Salvador". *Latin American Antiquity*, *7*(3), 247-262.

Long Solís, J. (1999). "Usos rituales de dos solanáceas". M. A. Vásquez Dávila (ed.), *La etnobiología en México. Reflexiones y experiencias* (pp. 101-110). sep/Conacyt/Asociación Etnobiológica/Instituto Agropecuario de Oaxaca.

Manzanilla, L. R. (1996). "Corporate groups and domestic activities at Teotihuacan". *Latin American Antiquity*, *7*(3), 228-246.

_____ (2017). "Discussion: The subsistence of the Teotihuacan metropolis". *Archaeological and Anthropological Sciences*, 9, 133-140.

Mazetto, E. (2018). "Ofrendas de chile verde *(chilchotl)* en el calendario mexica". A. Aguilar Meléndez, M. A. Vásquez Dávila, E. Katz y M. R. Hernández Colorado (coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias* (pp. 128-146). Universidad Veracruzana/ird.

McClung de Tapia, E. (1979). *Plants and subsistence in the Teotihuacan Valley, A. D. 100-750.* Tesis doctoral, Department of Anthropology, Brandeis University.

McClung de Tapia, E., G. Acosta-Ochoa, D. Martínez-Yrizar, C. C. Adriano-Morán, J. Cruz-Palma y B. Chaparro-Ruedac (2019). "Early-middle formative period subsistence in the Teotihuacan valley, Mexico: pre-hispanic plant remains from Altica". *Ancient Mesoamerica*, 30, 339–354.

Miksicek, C. H., E. S. Wing y S. J. Scudder (1991). "The ecology and economy of Cuello". N. Hammond (ed.), *Cuello: An early Maya community in Belize* (pp. 70-97). Cambridge University Press.

Morehart, C. T. (2011). *Food, fire and fragrance: A paleoethnobotanical perspective on classic Maya cave rituals*. Archaeopress (British Archaeological Reports, 2186).

Perry, L., R. Dickau, S. Zarrillo, I. Holst, D. M. Pearsall, D. R. Piperno, M. J. Berman, R. G. Cooke, K. Rademaker, A. J. Ranere, J. S. Raymond, D. H. Sandweiss, F. Scaramelli, K. Tarble y J. A. Zeidler (2007). "Starch fossils and the domestication and dispersal of chili peppers (*Capsicum* spp. L.) in the Americas". *Science*, *315*(5814), 986-988.

Powis, T. G., E. Gallaga Murrieta, R. Lesure, R. López Bravo, L. Grivetti, H. Kucera y N. W. Gaikwad (2013). "Prehispanic use of chili peppers in Chiapas, Mexico". *PLOS ONE*, *8*(11), e79013.

Redfield, R., y A. Villa Rojas (1962). *Chan Kom: A Maya village.* Phoenix Books/ University of Chicago Press.

Rodríguez Alegría, E. (2012). "From grinding corn to dishing out money a long-term history of cooking in Xaltocan, Mexico". S. R. Graff y E. Rodríguez-Alegría (eds.), *The menial art of cooking: Archaeological studies of cooking and food preparation* (pp. 1-11). University of Colorado Press.

Rosenswig, R. M., D. M. Pearsall, M. A. Masson, B. J. Culleton y D. J. Kennett (2014). "Archaic period settlement and subsistence in the Maya lowlands: New starch grain and lithic data from Freshwater Creek, Belize". *Journal of Archaeological Sciences*, 41, 308-321.

Roys, R. L. (1931). *The ethno-botany of the Maya*. Institute for the Study of Human Issues/University of Texas Press.

Sahagún, B. (1950-1981)*. Florentine Codex. General history of the things of New Spain* (eds. y trads. C. E. Dibble y A. J. O. Anderson, 12 vols). University of Utah Press.

Simms, S. R. (2014). *Prehispanic Maya foodways: Archaeological and microbotanical evidence from Escalera al Cielo, Yucatan, Mexico.* Tesis doctoral inédita. Department of Anthropology, Boston University.

Stuart, D. (2016). "Chili vessels". *Maya decipherment: Ideas on ancient Maya writing and iconography* (24-marzo)*.* https://decipherment.wordpress.com/2016/03/24/chili-vessels/

Torrence, R., y H. Barton (eds.). (2006). *Ancient starch research*. Left Coast Press.

Tozzer, A. M. (ed.). (1941). "Landa's *Relación de las cosas de Yucatan*: A Translation". *Papers*, 18, Peabody Museum of American Archaeology and Ethnology, Harvard University.

Wisdom, Charles (1940). *The Chorti Indians of Guatemala*. University of Chicago Press.





Chile, tiempo y cultura. Registro arqueológico, histórico y etnográfico

Aurora Montúfar López

En la *Excerpta Arqueobotánica* de la Subdirección de Laboratorios y Apoyo Académico-INAH (Instituto Nacional de Antropología e Historia) se encuentran algunas muestras de semillas de chile que se recuperaron en las excavaciones de las cuevas secas del Valle de Tehuacán (cuevas de Coxcatlán y El Riego), en el Proyecto de Paleobotánica efectuado en la década de 1960, a cargo de un grupo de arqueólogos bajo la dirección del doctor Richard MacNeish. El resultado de esta investigación contribuyó a un mejor conocimiento del proceso de domesticación y cultivo del maíz, entre otros cultígenos. Así, la agricultura del maíz propició la transición de las sociedades cazadoras-recolectoras a poblaciones sedentarias; en estos contextos de agricultura incipiente aparece el chile, cuya presencia puede manifestar acciones de recolección y cultivo.

El chile en los sustratos culturales de las cuevas de Coxcatlán y El Riego se registra por sus semillas y, en ocasiones, por vestigios de su fruto. La cueva de Coxcatlán ofrece los restos más tempranos de chile, que corresponden a la fase El Riego (6500-5000 a.C.); también aparecieron en las fases Coxcatlán y Abejas (5000-3500 a.C. y 3500-2300 a.C., respectivamente). Después de un lapso de desocupación de la cueva de Coxcatlán de casi 2 000 años, se hallan de nuevo evidencias de ocupación humana y se hace presente el chile en la fase Santa María (antes de 900 a.C. hasta 200 d.C.), y también en la fase Palo Blanco (200-800 d.C.) (Smith, 1967, pp. 232-234 y 248).

Los restos de chile en las diferentes fases culturales de la cueva de Coxcatlán aparecieron junto con elementos cultivados de maíz, frijol, calabaza, a veces amaranto y fracciones de otras plantas útiles recolectadas en los matorrales espinosos del

área (maguey, mezquite, nopal, pitaya, pasto de *Setaria* y otros), además de otras de lugares más húmedos y que prosperaban a la orilla de las cañadas de las montañas altas de la región, como aguacate (Smith, 1967, p. 222).

De acuerdo con Smith (1967, pp. 248, 250 y 254), los restos de chile más tempranos derivaron probablemente de la recolección de elementos silvestres (con frutos de tamaño muy pequeño) de las orillas de las barrancas, en donde habitaban al lado de los aguacates; también indica que el chile pudo haberse producido localmente, pero con protección humana, y destaca que entre las primeras plantas de cultivo está el chile, el cual proveyó de sabor a la dieta de los mexicanos (figura 1). Cabe mencionar que en la fase Coxcatlán se halló un espécimen de chile de tamaño grande, restos de calabaza, guaje y frijol; este ejemplar no difiere de los chiles cultivados hoy en día (Smith, 1967, p. 248).

Por otro lado, el análisis de coprolitos humanos recolectados en la cueva de Coxcatlán revela la presencia de tejidos y semillas de chile, y residuos de maíz, calabaza y frijol, como elementos cultivados, además de plantas silvestres comestibles (mezquite, pochote, maguey, pasto de *Setaria*, etc.). Estos datos, con algunas variaciones, cubren las fases El Riego, Coxcatlán, Las Abejas, Santa María, Palo Blanco y Venta Salada (Callen, 1967, pp. 266-268, 274-276, 280 y 284).

Asimismo, otros coprolitos de la cueva El Riego contuvieron tejidos de chile, de diversas plantas de cultivo y de la flora local. El chile se consumió en los tiempos de la fase El Riego, de acuerdo con muestras procedentes de las cuevas de Coxcatlán y la de El Riego. Estos datos revelan el consumo de plantas que fructifican en la estación húmeda del año y que el uso combinado de chile y frijol es un patrón dietético que trasciende el tiempo y pervive hasta hoy en la ingesta de los mexicanos (Callen, 1967, pp. 281 y 286).

Otros frutos de chile presentes en la colección arqueobotánica proceden de San Bartolo Agua Caliente, Guanajuato, y corresponden a elementos tardíos que enriquecen la evidencia de su consumo en esa región (figura 2, mapa 1).

Antes de enunciar los sitios en donde se han recuperado algunos restos de chiles arqueológicos conviene subrayar que muchos propágulos de las plantas en los contextos pretéritos se obtienen de muestras sedimentológicas. Los sedimentos de las secuencias culturales, de deposición natural, entierros u ofrendas, entre otros, contienen estructuras botánicas "que no se ven" y que se liberan por el método de flotación en agua simple. Esta técnica consiste en agregar agua a la muestra de

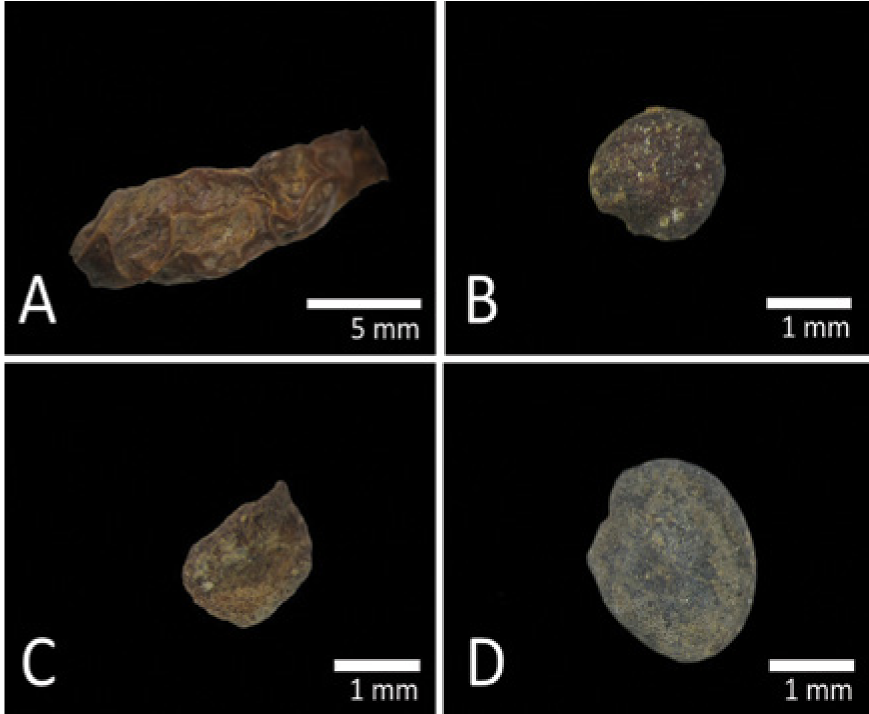


Figura 1. Fruto y semillas de chile, cueva de Coxcatlán, Valle de Tehuacán, Puebla: A, B y C, fase Coxcatlán; D, fase Palo Blanco. **Foto:** Aurora Montúfar.

sedimento, agitarla y dejarla en reposo, después de lo cual la materia orgánica "ligera" asciende y el material pesado (mineral) queda en el fondo. La fracción ligera se decanta y después de secarse a la intemperie se observa en el microscopio estereoscópico y se separan los diferentes tipos de semillas y otros materiales de naturaleza vegetal presentes (fibras, madera, ciscos, flores); luego se identifica cada tipo de estructura con técnicas propias; por ejemplo, para definir la identidad taxonómica de las semillas se considera su forma, tamaño, ornamentación y color, principalmente, y después se comparan con las imágenes que se describen en la bibliografía especializada o con materiales de herbario o de la propia colección arqueobotánica. Al final, se determina la familia o el género y, en el mejor de los casos, la especie de la planta que representa. De esta manera se ha identificado la mayoría de las semillas que



Figura 2. Semillas de chile, San Bartolo Agua Caliente, Guanajuato. **Foto:** Aurora Montúfar.

Mapa 1. Zona de hallazgo de frutos de chile



Elaboración: Aurora Montúfar.

conforman el acervo arqueobotánico del INAH. Cabe mencionar que de la cuenca de México se tienen varios registros de chile de distintos sustratos culturales; por ejemplo, Xochimilco, Tlatelolco, los asociados con las excavaciones del Sistema de Transporte Colectivo Metro (estación Pino Suárez, etc.) y del subsuelo del Centro Histórico de la Ciudad de México, en el que destacan la Catedral Metropolitana, la Casa del Conde de Heras y Soto, Palacio Nacional y, desde luego, el Templo Mayor de Tenochtitlan (TMT), por citar algunos. Muchos de estos registros de chi-

le corresponden a estratos prehispánicos y se observa que el mayor número de estos propágulos proviene de los sedimentos que subyacen a la Catedral Metropolitana (figura 3, mapa 2).

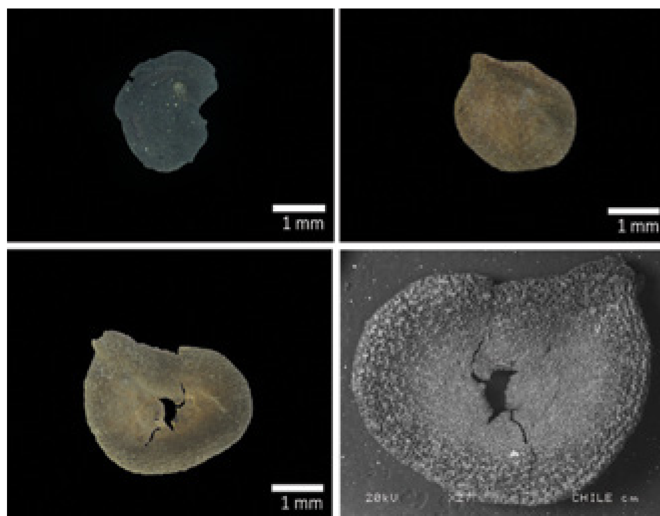
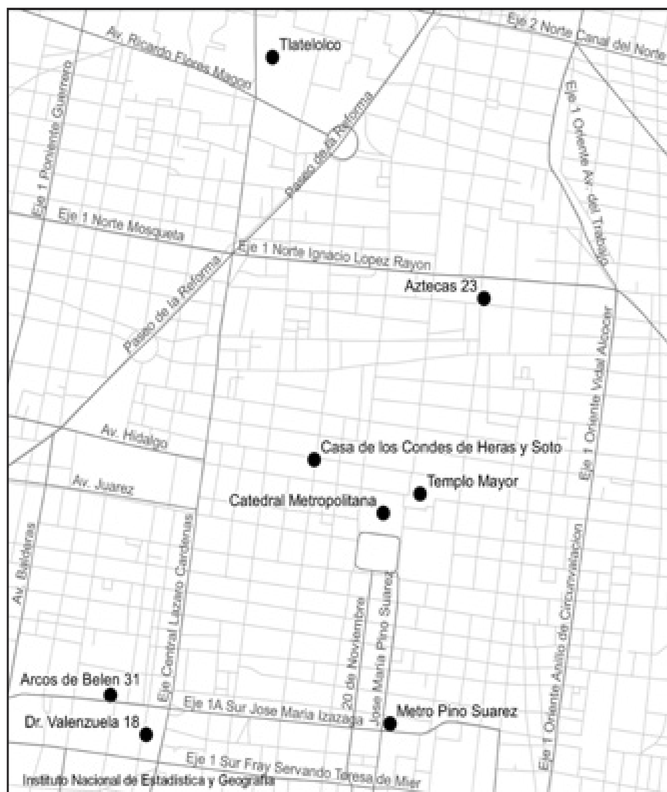


Figura 3. Semillas de chile, Catedral Metropolitana, Ciudad de México. **Foto:** Aurora Montúfar.

Cabe destacar la existencia de un fruto de chile que se recuperó de entre la argamasa de un piso prehispánico hallado en el subsuelo del Palacio del Marqués del Apartado (Donceles esquina con República de Argentina), frente a la fachada occidental del TMT. Esta muestra se obtuvo en 1986 en una excavación dirigida por el doctor Luis Alberto Martos. En la figura 4 se observan las fracciones y semillas de ese fruto, semillas que todavía conservan restos de la venación. El doctor Lauro Gonzáles Quintero menciona que recién recuperado, el chile todavía lucía su color verde (comunicación personal, 8 de agosto de 2019). La forma y tamaño de este fruto (7 cm, aproximadamente) recuerda al chile verde cuaresmeño *(Capsicum annuum).* En relación con el tamaño de las semillas de chile prehispánico, se observa que tienen diámetros promedio de 3.5 mm y 2.8 mm, mayor y menor respectivamente (tamaño promedio de 20 semillas).

Mapa 2. Catedral Metropolitana



Elaboración: Aurora Montúfar.

Otro caso que merece atención se refiere a las semillas de chile halladas dentro de la Ofrenda 36 del TMT. Este depósito se encontró en la porción sur del recinto sagrado mexica, en el área de influencia de Huitzilopochtli, dios de la guerra, y está clasificado en el grupo de “ofrendas con transformación natural”. Esta ofrenda se depositó en una caja de sillares de tezontle, según lo mostraban los restos de sus paredes; como elementos arqueológicos conservó un cuchillo de pedernal con restos de copal (López Luján, 1993, pp. 396, 397). En algún momento se convirtió en una madriguera de ratones, según los fragmentos óseos que guardaba, además de basura de plásticos y vidrio, principalmente;

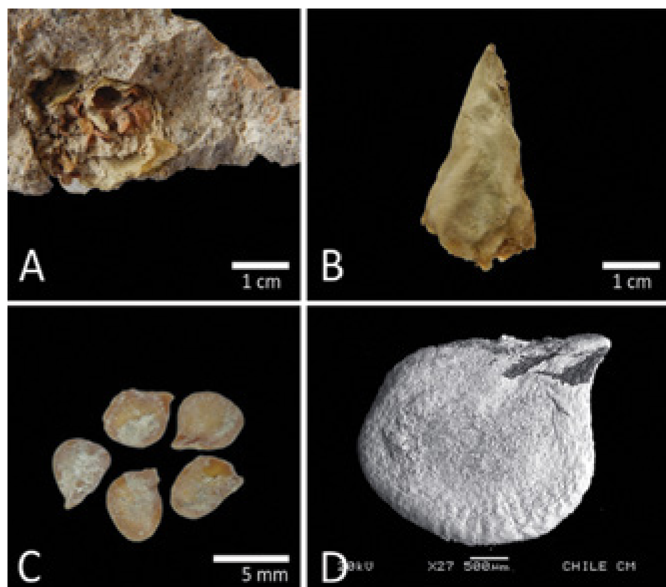


Figura 4. Semillas de chile, Marqués del Apartado, Ciudad de México. **Foto:** Aurora Montúfar.

como elementos arqueológicos conservó un cuchillo de pedernal con restos de copal (López Luján, 1993, pp. 396-397).

No obstante, el análisis arqueobotánico de sus sedimentos mostró la presencia de numerosas semillas de pitaya (*Stenocereus* sp.), granada china (*Passiflora* sp.), uvas *(Vitis tiliifolia),* fracciones diminutas de semillas de calabaza *(Cucurbita pepo)* y solanáceas, como tomate *(Physalis),* jitomate *(Solanum lycopersicum)* y algunas unidades de semillas de chile (*Capsicum* sp.), además de diversos taxa de plantas acuáticas de tule *(Cyperus*, *Eleocharis*, *Scirpus),* ombligo de venus *(Hydrocotyle)* y arvenses de *Amaranthus*, *Chenopodium*, *Oxalis*, *Portulaca*, *Verbena*, etc. (Montúfar y Avelar, 2010).

En suma, la Ofrenda 36 estaba compuesta de varias plantas tanto de cultivo como de recolección que ofrecen frutos y/o follaje comestibles, las cuales provienen de milpas, bosques templados, matorrales xerófilos y ambientes lacustres; su deposición natural pudo ser en cualquier temporada, pero la intencional ocurrió plausiblemente en la etapa lluviosa del año, durante el renacimiento y producción

de la naturaleza. Este hecho testifica que los mexicas ofrendaron chile (figura 5), entre diversos frutos, a las entidades divinas que presiden el Templo Mayor de Tenochtitlan, en agradecimiento por la fertilidad y producción de los mantenimientos, en un acto de magia simpática "doy para recibir", según la cosmovisión mesoamericana. Otra ofrenda del TMT en la que se registraron restos de chile es la 141 (Montúfar y Aguirre, 2019). La expresión ritual de honra a los dioses, ahora santos patronos, permanece hasta nuestros días y se manifiesta claramente en las ceremonias de petición de lluvias (25 de abril y 3 de mayo) y de agradecimiento por el temporal (18 de octubre) a la Santa Cruz, en las cimas de los cerros de varias poblaciones campesinas de la Montaña de Guerrero.

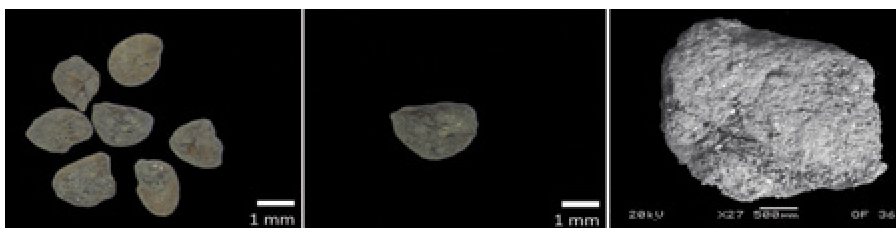


Figura 5. Semillas de la Ofrenda 36, Templo Mayor de Tenochtitlan, Ciudad de México. **Foto:** Aurora Montúfar.

Registro arqueológico en sustratos virreinales

En los tres años pasados, la Dirección de Salvamento Arqueológico del INAH atendió el rescate arqueológico de varios predios en la Ciudad de México, entre los cuales se encuentran las excavaciones que se llevaron a cabo en la calle de Arcos de Belén 31 a cargo del arqueólogo Isaac Aquino, coordinado por la arqueóloga Susana Lam. En este contexto se recuperaron diferentes artefactos de naturaleza vegetal: vasijas de guajes y tecomates, objetos de madera, hojas de palma, fibras de maguey y algodón, principalmente, cuya cantidad remite quizás a una área de mercadeo (tianguis). Los sedimentos de este depósito contuvieron innumerables semillas de chile de tamaño homogéneo (figura 6), entre abundantes propágulos de tomate, jitomate, jaltomate, fracciones de semillas de calabaza, frutos de anona, capulín, durazno

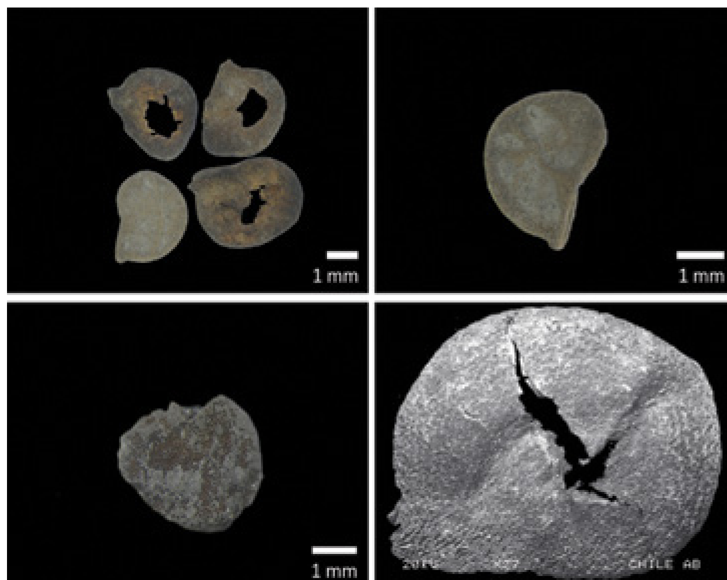


Figura 6. Semillas de chile. Calle Arcos de Belén 31, Centro Histórico, Ciudad de México. **Foto:** Aurora Montúfar.

y chabacano, por citar algunos; los dos últimos son plantas producto del intercambio cultural con el Viejo Mundo.

Resulta trascendente el registro continuado de chile, el cual manifiesta, junto con calabaza, chía, amaranto y jitomate, actividades de agricultura y producción de los alimentos que tradicionalmente se han consumido en esta tierra.

Registros históricos

En los documentos históricos se relata la existencia de varios tipos de chile y las formas de su aprovechamiento (alimenticio y medicinal), y se hace referencia a varias acciones de la vida diaria y de la sociedad que implican el uso de elementos comestibles tributados a los mexicas, entre los que destacan maíz, frijol, calabaza, chía y chile. Al respecto, en este apartado se alude a la disponibilidad de estos productos para sostener guerras, hacer regalos como reconocimiento militar, expresión de poder, pago de labores artesanales y en diversas fiestas, como la unción de un nuevo monarca.

Clases de chiles. Los cronistas de la Nueva España informan sobre los tipos de chile y su importancia alimenticia, en especial como saborizante y base para la preparación de múltiples platillos, entre otras maneras de su aprovechamiento. En relación con las clases de chile, Sahagún (1979, pp. 463-464) alude a los chiles amarillo, bermejo, verde y *chiltécpitl*. Hernández (1959, pp. 138-139) hace referencia al *quauhchilli* o chile de árbol, que es el más pequeño; al *chiltecpin,* que también es de tamaño chico y se le conoce como *totocuítlatl* (estiércol de pájaro), y *tlilchilli* o chile negro; menciona al *tonalchilli* (chile del sol) y a otros tipos de chile: el *chilcoztli* de color azafranado, el *tzinquauhyo* o chile de monte y el *texochilli* o chile de masa porque es blando, largo, ancho, dulzón, y se acostumbra comerlo con *tlaolli*. Este autor señala la diferencia en su intensidad de picor, sostiene que la nominación de los mismos varía con el lugar en donde se producen y habla de las épocas de siembra y fructificación de cada clase de chile, además de señalar la variedad de sus colores cuando están frescos y secos.

Preparación de alimentos. Se sabe de muchos guisados que solían incluir chile como parte esencial de su preparación. Sahagún (1979, pp. 463-465) menciona las comidas de gallina, peces (blancos, colorados, *topotli* y grande), ranas, renacuajos, ajolotes, gusanos de maguey, etc., las cuales algunas veces, además de llevar chile, contenían tomate y pepitas de calabaza molidas. En otros platillos ocupaban *chilmolli,* potaje de chile amarillo o de *chiltécpitl* con tomate. Benavente (1995, p. 154) señala que la gente pobre comía con salsa varias especies de palmas, y Díaz del Castillo (2015, p. 353) alude al consumo de carne humana (de los sacrificados en honra de los dioses mexicas) con *chilmolli*.

Medicina. El uso de los chiles en la medicina tradicional también se registró en fuentes históricas; al respecto, Sahagún (1979, pp. 586-594) indica que se utilizaban para tratar los malestares de los oídos (dolores o llagas), asperezas de la piel, dolor de muelas, inflamación de encías, eliminación de sarro dental, tos y cámaras, principalmente, y Hernández (1959, p. 136) refiere que el chile provoca la orina y las reglas, fortalece el estómago, ablanda el vientre, purga y arroja los humores pituitosos y, sobre todo, abre el apetito.

Tributo. Se sabe que la economía de los mexicas dependía de las actividades agrícolas y de la tributación de las riquezas naturales por parte de las provincias que tenían sometidas militarmente. Alvarado Tezozómoc (1994, p. 4) anota que la tributación era un merecimiento que ganaron los mexicanos con valeroso ánimo, esfuerzo y valentía, y menciona que incluía chiles de las diversas clases que hay en la Nueva España. Asimismo, Durán (1984a, pp. 81,158, 178, 179 y 207) señala que los productos de la milpa: maíz, frijol, chía, pepita, chile y todas las legumbres que se comen, se aportaban como tributo de diversas poblaciones, por ejemplo, de Azcapotzalco y Tepeaca; menciona que la Huasteca mandaba chiles chico y grande, de entre cuya variedad se usaban para diferentes guisados y recibían el nombre según el tipo de chile incluido en su preparación. Los productos comestibles de tributación eran esenciales para sostener las batallas de conquista; antes de partir a los lugares de la contienda, los mexicas aseguraban la disponibilidad suficiente de bastimentos; por ejemplo, cuando salieron a librar las batallas contra los de Tepeaca, Orizaba, Tehuantepec, etc., llevaron consigo maíz tostado, harina de maíz, frijol molido, sal, chile, pepitas, tortillas bizcochadas y cacao, entre otros productos (Durán, 1984a, pp. 156, 159, 179 y 358). Por otro lado, en la celebración de los rituales de coronación también disponían del tributo, como se describe en el ascenso al trono de Ahuítzotl, en donde ocuparon frutas, chiles "de todo género", comida y mantas, entre otras riquezas (Durán, 1984a, p. 322).

Los víveres tributados también eran objeto de regalo; Durán (1984a, p. 223) cuenta que Moctezuma envió a Aztlán "…sartas de mazorcas frescas y las sartas de semillas y rosas, de todas diferencias, de las que en aquella tierra se crían, y tomates, chile, y las mantas de nequén..." Este mismo mandatario pagó a los canteros, que esculpieron su estatua en Chapultepec, con cargas de maíz, frijol y chile, entre muchas cosas (Durán, 1984a, pp. 489-490). También, al triunfo de las contiendas militares, como la de Cuetlaxtla, los principales y el pueblo recibieron como pago ropa, cacao, plumas, papagayos, chile, pepitas, etcétera (Durán, 1984a, p. 330).

Uso ceremonial. Después de señalar la presencia de chile en algunos contextos de ofrenda y en varios sedimentos culturales del pasado, a continuación, de acuerdo con los datos históricos, se describe de manera general su relevancia ceremonial prehispánica, sin perder de vista que este fruto "…es uno de su

principal mantenimiento, y de que siempre usan a comer en toda esta tierra y en todas las islas" (Motolinía, 1995, p. 45) y "…sin la cual no piensan que comen" (Casas, 1999, p. 90), es decir, si no consumían chile sentían que no habían comido.

Al respecto, cabe mencionar que en las fiestas de honra a la diosa del agua le ofrendaban pan (tortilla), vino (pulque), semillas, chile o calabazas (Durán, 1984b, p. 172), y en su fiesta, en *Etzalcualiztli,* le entregaban algunas veces, como parte de su ofrenda, cuatro tomates o cuatro chiles verdes (Sahagún, 1979, p. 114). Asimismo, en la celebración a la diosa Xilonen (del maíz tierno), en *ochpaniztli*, su templo se adornaba con abundantes sartas de mazorcas y de chiles, calabazas, rosas y todo género de semillas; se colocaba a la mujer que recreaba a la divinidad sobre un lecho de mazorcas y semillas en donde la sacrificaban y desollaban, recogían su sangre en un lebrillo y con esta rociaban a esa diosa de madera y a su ofrenda de mazorcas, ají (chile), calabaza, etc. (Durán, 1984b, pp. 137-140). También en el festejo de Camaxtle (dios de la caza), en *quecholli,* hacían sacrificios humanos y colocaban en la boca de las víctimas cuatro bocadillos de pan mojado en salsa (salsa de *molli*) (Sahagún, 1979, p. 142).

En la fiesta de las flores, *Xochilhuitl*, honraban a Xochipilli (dios de las flores), sus sacerdotes ayunaban cuatro días, no consumían chile y la gente que así lo quería le ofrendaba pequeños tamales y *chilmolli* en otro vaso (Sahagún, 1979, p. 41). Los tlaxcaltecas cuando festejaban a Camaxtle también ayunaban con tortillas de maíz y no consumían chile (Casas, 1999, pp. 90-91), y Motolinía (1995, pp. 45 y 47) agrega que en esta ceremonia ingerían la carne de las víctimas de sacrificio preparada con ají. Asimismo, fray Bartolomé de Las Casas (1999, p. 69) relata que los sacerdotes de la provincia de Tehuacán ayunaban y no comían chile; esta práctica según Motolinía (1995, p. 41) también la realizaban los dadores de fuego (los *tlamacaxque*) durante cuatro, cinco y hasta diez días, cada cuatro años.

Conforme a las fiestas de las veintenas del calendario solar y el uso de chile como parte de las ofrendas, se menciona que en *Panquetzaliztli* celebraban a Huitzilopochtli, le preparaban unas tortillas pequeñas en forma de manos y de pies o retorcidas como melcochas, y con este pan hacían guisados de chile que entregaban al ídolo diariamente (Durán, 1984b, p. 26). Por otra parte, Sahagún (1979, p. 194) refiere que los sacerdotes de este dios consumían, entre otras cosas, ají, tomates, sal, pepitas y almendras de cacao.

La relevancia del chile en torno a la cosmovisión mesoamericana se aprecia en la connotación del Tlalocan como lugar de las riquezas naturales y la fertilidad, principalmente, y Sahagún (1979, p. 207) lo considera el sitio a donde van las ánimas de los difuntos, y allí "…jamás faltan las mazorcas de maíz verdes, y calabazas y ramitas de bledos, y ají verde y jitomates, y frijoles verdes en vaina, y flores". Al respecto, vale la pena transcribir la oración dedicada a los dioses de la lluvia (Tláloc, *tlaloques*, etc.), en la que se alude a la diosa del chile:

> ¡Oh, señor nuestro, humanísimo, y liberal dador señor de las verduras y frescuras, señor del paraíso terrenal, oloroso y florido, y señor del incienso o copal! ¡Ay dolor, que los dioses del agua vuestros sujetos se han recogido y escondido en su recogimiento [los cuales suelen dar las cosas necesarias, y son servidos con *ulli*, *yauhtli* y copal] y dejaron escondidos todos los mantenimientos necesarios a nuestra vida, que son piedras preciosas, como esmeraldas y zafiros; y lleváronse consigo a su hermana la diosa de los mantenimientos, y también se llevaron consigo la diosa del *chilli* o ají! (Sahagún, 1979, p. 316).

Antecedentes etnográficos en la Montaña de Guerrero

El chile en las fiestas patronales y de Todos Santos se hace presente en la comida de oblación, y sus frutos y/o semillas aparecen sobre todo en las ceremonias de La Candelaria y de la Santa Cruz. Así, en los rituales de petición de lluvia y de veneración a la Santa Cruz, en la cima de las montañas, en diversos lugares de habla original y en particular, según los datos de campo de la que escribe, de los nahuas de Temalacatzingo, en la Montaña de Guerrero, los campesinos del barrio de Santiago coordinados por un mayordomo preparan la promesa (ofrenda) a la Santa Cruz que se da en la madrugada del 25 de abril (día de San Marcos) en su adoratorio, en la punta del cerro Quiauhtepec o Teopan, porque "se acerca el tiempo de la siembra".

La promesa consiste en entregar gran cantidad de flores (para aromatizar y adornar profusamente a la Santa Cruz y todo su altar), mucho copal, ramos y coronas de ahuehuete, sangre y corazones de los animales sacrificados en su honra (guajolotes y chivos) y comida como el alimento de la divinidad. Preparan platillos de guajolote y pollo con chile verde y pepitas de calabaza (pipián), pero

también los cocinan en chile rojo y usan chile guajillo (el que ellos cultivan); es decir, la comida ritual consiste en guisados de carne de aves, uno de pipián y el otro de guajillo, chocolate, pan, tortillas, tamales nejos y aguardiente.

Los oferentes además traen consigo recipientes con chiles, semillas de maíz, calabaza y/o frijol, para que a través del especialista ritual se entreguen simbólicamente a la Santa Cruz, al sol y a los cuatro rumbos del universo, con la idea de sacralizar las semillas y asegurar su desarrollo y la cosecha. Estos campesinos regresan al cerro Quiauhtepec la madrugada del 18 de octubre (día de San Lucas) y ofrendan a la Santa Cruz hartas flores, mucho copal y comida (chocolate y pan), en agradecimiento por el temporal y la producción de la milpa (Montúfar, 2013).

Una ceremonia similar se realiza en Acatlán, Guerrero, acto de petición de lluvias a la Santa Cruz en la cumbre del cerro Cruzco (1 a 4 de mayo), manantiales, cisternas y ríos. La divinidad recibe muchísimas flores y le queman abundante copal; la honran también con el sacrificio de numerosos pollos, algunos guajolotes y una o dos reses. Estos animales sirven para preparar pozole y otros guisos, como comida ritual, en donde no faltan verduras, chiles, tortillas, tamales, pan y aguardiente (Montúfar, 2013). Además, conviene mencionar que en la fiesta patronal de San Francisco (4 de octubre) en Olinalá, Guerrero, también llamada "fiesta de los masúchiles" o "fiesta de los chiles", se honra a dicho santo ofreciéndole unas varas profusamente adornadas con flores y frutos de chiles o únicamente revestidas con chiles; a estos bastones adornados con flores y/o chiles les llaman masúchiles (Long-Solís, 1990).

Estos rituales de petición de lluvias y agradecimiento de la cosecha, como ya se mencionó, de acuerdo con la cosmovisión nahua, son una expresión de magia imitativa "doy para recibir", en donde se entregan las riquezas naturales y agrícolas a las entidades divinas para que a través de la lluvia crezcan y se produzcan nuevamente los recursos naturales para el sustento humano.

Consideraciones finales

Esta información manifiesta el uso del chile desde hace al menos 7 000 años, frutos que, en principio, plausiblemente fueron objeto de recolección y después formaron parte de las plantas cultivadas, según los registros arqueológicos de las cuevas del Valle de Tehuacán. La existencia de sus semillas y un fruto en los sustratos prehispánicos del Centro Histórico de la Ciudad de México, entre otros

sitios de la cuenca de México, testifica su aprovechamiento para dar sabor a la comida de los mexicanos, como se sigue haciendo en todo nuestro territorio. Pero el chile no solo ha sido saborizante o complemento alimenticio, también ha servido de medicina por lo menos desde hace cinco siglos y, desde luego, como elemento de oblación, como lo muestra su presencia en algunas ofrendas del TMT (contextos 36 y 141). El uso ceremonial de esta planta pervive en los rituales de petición de lluvias y de agradecimiento por las cosechas, por ejemplo, entre los nahuas de la Montaña de Guerrero. En suma, el chile *(Capsicum annuum)* ha formado parte de la dieta de muchas sociedades del continente americano desde hace algunos miles de años, como queda evidenciado en los restos de chile arqueológico resguardados en la colección arqueobotánica del INAH.

Referencias

Alvarado Tezozómoc, H. (1994). *Crónica mexicana*. Coordinación de Humanidades-unam (Biblioteca del Estudiante Universitario, 41).

Benavente, T. de [Motolinía] (1995). *Historia de los indios de la Nueva España*. Porrúa (Col. Sepan cuantos, 129).

Callen, E. O. (1967). "Analysis of the Tehuacan Coprolites". D. S. Byers (ed.), *The Prehistory of the Tehuacan Valley: Environment and subsistence* (vol. 1, pp. 261-289). University of Texas Press.

Casas, B. de Las (1999). *Los indios de México y Nueva España. Antología*. Porrúa (Col. Sepan cuantos, 57).

Díaz del Castillo, B. (2015). *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*. Porrúa (Col. Sepan cuantos, 5).

Durán, Diego (1984a). *Historia de las indias de Nueva España e islas de la tierra firme* (t. II). Porrúa (Biblioteca Porrúa, 37).

_____ (1984b). *Historia de las Indias de Nueva España e islas de la tierra firme* (t. I). Porrúa (Biblioteca Porrúa, 36).

Hernández, F. (1959). *Historia natural de Nueva España. Obras completas* (2 vols.). Universidad Nacional de México.

Long-Solís, J. (1990). "Las ofrendas de San Francisco". *Estudios de cultura náhuatl*, 20, 229-243.

López Luján, L. (1993). *Las ofrendas del Templo Mayor de Tenochtitlan*. inah.

Montúfar López, A. (2013). *Ofrendas de copal: un estudio comparativo entre el Templo Mayor de Tenochtitlan y Temalacatzingo.* Tesis doctoral, Facultad de Ciencias, unam.

Montúfar López, A., y A. Aguirre Molina (2019). "Arqueobotánica de la ofrenda 141 del Templo Mayor de Tenochtitlan". L. López Luján y X. Chávez Balderas (coords.), *Al pie del Templo Mayor de Tenochtitlan. Estudios en honor de Eduardo Matos Moctezuma* (t. I, pp. 305-330). El Colegio Nacional.

Montúfar López, A., y A. L. Avelar Carmon (2010). "Las plantas de la ofrenda 36 del Templo Mayor". Congreso Internacional Culturas Americanas y su Ambiente. Perspectivas desde la Zooarqueología, Paleobotánica y Etnobiología. Mérida, Universidad Autónoma de Yucatán. Facultad de Ciencias Antropológicas.

Sahagún, B. de (1979). *Historia general de las cosas de Nueva España*. Porrúa (Col. Sepan cuantos, 300).

Smith, C. E. Jr. (1967). "Plant remains". D. S. Byers (ed.), *The Prehistory of the Tehuacan Valley. Environment and subsistence* (vol. 1, pp. 220-255). University of Texas Press.



El *chilli* en la cultura náhuatl del Posclásico

Mónica Guadalupe Andalón González

El chile es un elemento de elevada importancia que se utilizó en diferentes funciones y ocupó un lugar muy estimado en la cosmovisión náhuatl como producto alimenticio, nutrimental, medicinal y ritual debido a sus cualidades externas e internas, considerando una serie de creencias, ideas, conceptos y símbolos inherentes a su contexto social.

El conocimiento y el uso de las plantas fue una actividad primordial en la vida cotidiana de la sociedad náhuatl; en el Altiplano Central se domesticó y cultivó una gran variedad de vegetales. Por ejemplo, el chile, la calabaza, el frijol, el maíz, el amaranto (en náhuatl *huauhtli*) y el maguey *(octli)* fueron productos que proporcionaron sustento y bienestar.

De acuerdo con datos genéticos, arqueológicos e históricos, una buena parte de las variedades del chile es herencia cultural de los mesoamericanos. Sin duda, los científicos nahuas registraron las semillas de chile que producían mejores plantas y también los suelos y climas en los cuales crecían mejor. Ellos seleccionaron las semillas adecuadas de tal manera que hubo variedad de plantas que se pudieron desarrollar en un área tan amplia y diversa.

El término "chile" proviene del vocablo náhuatl *chilli*. Cabe señalar que algunos frailes, como Bernardino de Sahagún y Diego Durán, denominaron a esta planta *axí* o *ají*, vocablo adoptado de los arahuacos, grupo cultural de la zona del Caribe. También se le nombró pimienta de las Indias. Este es el término genérico para describir un grupo de frutos con diversas formas, tamaños y colores, entre ellos el *chiltecpin,* traducido como chile pequeño,[1] que se refiere a los chiles silvestres que se consideran el ancestro común de todos los chiles

[1] De *chilli* = chile y *tecpin, tecpintli* = pulga, chile pequeño (Molina, 1970, fol. 93r).

mexicanos (Pickersgill, 1971), como el *pocchilli*[2] (chile ahumado), el *quauhchilli*[3] (chile silvestre), el *tlilchilli*[4] (chile negro), el *tonalchilli*[5] (chile del sol), el *chilcoztli*[6] (chile amarillo) y el *texochilli*[7] (chile blando). Resulta interesante saber que esta catalogación de variedades de chile se anotó en las obras completas de Francisco Hernández,[8] médico y naturalista, estudioso de la flora y de la fauna originarias de la región náhuatl durante la segunda mitad del siglo xvi (Hernández, 1959, pp. 136-139).

Al respecto, Francisco de Asís Flores y Troncoso señala que, en el siglo xvi, el condimento más frecuente en la sociedad náhuatl fue el chile, y las variedades de mayor uso, el *quauhchilli* y el *chiltecpin* (Flores y Troncoso, 1992, p. 297). No obstante, los informantes de Sahagún y las referencias de Hernández indican que el *chilcoztli* y el *pochchilli* (o *pocchilli*) se utilizaron de manera habitual en el arte culinario.

En este contexto, y estimando la cosmovisión como un conjunto de principios ideológicos, consideramos factible entender el sentido de las ideas y creencias que los nahuas tuvieron sobre la utilización de la planta del chile. Para ellos existía una fusión cultural, ideológica y metafísica entre el alimento y el cuerpo del humano; de tal manera, lo que se come establece analogías que se asocian con lo alimenticio, lo originario y lo existencial (Johansson, 2002, p. 27). Estos aspectos explican la comprensión de una buena alimentación, en la cual los nahuas encontraban la cura para los males o la permanencia de la salud.

Según datos arqueológicos, en el Altiplano Central se confirma el consumo de chile desde la época preclásica. Vestigios de semillas de *chilli* carbonizadas

---

[2] Proviene del verbo intransitivo nahua *pochectia* (adquirir el color del humo) y *chilli* (chile) (Wimmer, 2004). En Molina (1970), *pōchtli* = humo.

[3] Se forma de los términos *quauhtlepahtli* (árbol medicinal) y *chilli* (chile) (Wimmer, 2004).

[4] Proviene de las palabras *tliliuhqui* (cosa negra) y *chilli* (chile) (Molina, 1970, fol. 147r).

[5] Según Molina (1970, fol. 149v), se trata del "axí de regadio, que se hace en tiempo que no llueve".

[6] *Cuztic* (cosa amarilla) y *chilli* (chile) (Molina, 1970, fol. 9r).

[7] Francisco Hernández (1959) dice que "*texochilli* o *de masa* por su blandura [...] con algún dulzor"; "Salsa de axi seco. Texo chilli" (Molina, 1970, fol. 107v).

[8] Siete tomos publicados de 1959 a 1985.

aparecieron en los escombros de trojes subterráneas, de tipo “tronco-cónico”, fechadas en la excavación de Loma Torremote, Cuautitlán, en la cuenca de México entre 2950 y 2250 a. n. e. (Reyna y González, 1978, pp. 35-37). De igual manera se hallaron restos de chile en forma de semillas carbonizadas y bordes de las semillas en toda la secuencia cronológica de Teotihuacán, con excepción de la fase Patlachique —la más temprana. 150-1 a. n. e.—. Asimismo, se señala que en excavaciones del área habitacional de Tetitla se descubrió un gran número de especímenes de chile (McClung de Tapia, 1979, p. 163).

Metodología

La metodología del presente estudio comprende una visión multidisciplinaria entre diferentes fuentes de información, como arqueología, historia, lingüística, botánica, genética, medicina y etnografía. Referente a la arqueología, estimamos que el análisis de la cultura material permite acercarse a la reconstrucción del pensamiento del ser humano. De esta manera, los hallazgos de semillas fosilizadas del chile proporcionan datos para estudiar y conocer su origen y antigüedad. Los datos históricos de tradición tanto nahua como hispana constituyen una fuente de información significativa que dan a conocer diversas apreciaciones asociadas con el *chilli*. Relativo a la lengua náhuatl, los vocabularios y diccionarios resultaron una herramienta valiosa que permitió comprender términos y conceptos con la finalidad de reconstruir el sujeto de nuestro estudio, el *chilli,* y su función en la alimentación, la medicina y el ritual dentro de una imagen más cercana a la cosmovisión nahua. Asimismo, se revisaron determinados códices en los que se representa el *chilli* en diferentes contextos. También la lectura de las obras de cronistas del siglo XVI y otros autores de los siglos XVII al XXI fue fundamental en esta investigación, pues permitió compaginar investigaciones antiguas y actuales sobre la relevancia del *chilli* en la cultura náhuatl del Posclásico.

El *chilli*. Alimento de *tlatoque, pipiltin* y *macehualtin*

En la sociedad náhuatl había tres grupos sociales. En el primer grupo destaca en la jerarquía más alta el *tlatoani* (gobernante),[9] cuya función consistía en mantener el orden político, económico y social (Broda, 1976, p. 39).

La autora define la segunda agrupación como el estrato dominante, que se integraba por guerreros, *pochtecas* (comerciantes) y *pipiltin*[10] (nobles). Los *pipiltin* patrocinaban convites que se caracterizaban por el consumo de grandes cantidades de comida y bebidas que contenían *chilli* como ingrediente principal; se ofrecía cacao mezclado con *chilli* y *tlilxochitl*[11] (vainilla), y otros elíxires como el *octli* (pulque). Tocante a este punto, se propone que el chile se ingería para confortar el cuerpo y la mente, pues la capsaicina es una toxina neural que activa un grupo de neuronas sensoriales, así que es posible que esta planta se considerase afrodisíaca y se empleara como alimento en las festividades y también como remedio curativo en la medicina (López Riquelme, 2003, p. 72). Además, el chile ocupó un lugar prominente en los ostentosos intercambios de obsequios entre los *tlatoque* (gobernantes) nahuas (Broda, 1976, pp. 44-45).

En el tercer grupo se encuentran los *macehualtin*[12] (gentío), conformado por agricultores, artesanos y otras asociaciones profesionales. Ellos se dedicaban a sus respectivas actividades y participaban en ritos dedicados al culto agrícola, en donde la planta del chile se apreciaba como ofrenda en ciertas fiestas del año solar (Broda, 1976, pp. 44-45).

Concerniente a la utilización del chile en los convites de la élite nahua, formada por nobles y comerciantes, podemos decir que las fuentes examinadas para esta investigación aportan suficiente información sobre el empleo de esta planta. Sin embargo, cuando se habla del uso del *chilli* en la vida diaria de los *macehualtzin,* las referencias son escasas; empero, con los datos que se han estudiado relativos a su domesticación, cultivo y distribución en el *tianquiztli* (mercado), se

---

[9] *Tlatoani* (sing.), *tlatoque* (pl.), "el que sabe hablar", "el que tiene buen discurso" (Wimmer, 2004).

[10] *Pilli* (sing.), *pipiltin* (pl.). Literalmente "niños", "de buen linaje" (Wimmer, 2004).

[11] Se forma de *tlilli* = negro y *xochitl* = flor, "flor negra" o vainilla (Molina, 1970, fol. 148r).

[12] *Macehualli* (sing.), *macehualtin* (pl), "gente o gentío", "vasallos o pueblo menudo" (Molina, 1970, fol. 65v). Este término se refiere colectivamente a las personas (Wimmer, 2004).

sostiene que este vegetal se consumió con mucha frecuencia por los *pipiltin* y por los *macehualtin* nahuas, aunque no hay registros tan detallados. (Hasta el día de hoy el chile es parte fundamental de la dieta de los mexicanos.)

Como hemos visto, el *chilli* tuvo una alta estima como alimento cotidiano en las fiestas o actos notables. Al respecto, en el Libro Octavo, capítulo XIII, de la *Historia general de las cosas de la Nueva España,* se consultó un recetario:

> También comían los señores muchas maneras de cazuelas. Una de ellas se llamaba *totolin patzcalmollo;*[13] quiere decir "cazuela de gallina hecha con *chilli* bermejo y con tomates y pepitas de calabaza bien molidas", que agora se llama pipiana. […] Otra manera de chilmule, que se llama *chiltecpinmulli,* quiere decir "mule hecho de *chiltécpitl* y tomates". Otra manera de cazuela comían, que se llama *chiltecpiyo totolin;* quiere decir "cazuela de gallina hecha con chilli que quema mucho", que se llama *chiltécpitl.* Otra manera de cazuela comían que se llama *chilcuayo totolin;* quiere decir "cazuela de gallina hecha con chile amarillo" (Sahagún, 2002, v. II, pp. 751-755).

En la lista de platillos se observan tres variedades de chile: amarillo, bermejo y *chiltécpitl*. Tal vez el chile bermejo al que se refiere el franciscano sea el que conocemos ahora como chile guajillo. En la actualidad, en el estado de Jalisco aún se prepara el pipián con este chile. El *chiltécpitl* tal vez sea el chile piquín, aunque existen diversos tipos. El *chilcoztli* quizá sea una variedad de chile amarillo, cuyo origen se encuentra en el actual estado de Oaxaca, y probablemente se tributaba al Altiplano Central.

De igual manera, se advierte que la sociedad nahua consumía gran cantidad de alimentos preparados con chile, lo cual indica su predilección por este vegetal debido a su función estimulante y nutricional, así como al color, sabor y aroma exquisitos de sus diferentes variedades, tanto secos como frescos.

[13] El término *patzcalmollo* se forma de *mollo,* "mano de metate" (http://www.gdn.unam.mx) y del verbo *patzca* "exprimir y oprimir"; etimológicamente significa "sacar líquido con la mano del metate" y se puede traducir como "salsa" (Wimmer, 2004). En los textos, Sahagún emplea las palabras *mollo*, *mole* o *mulli* como salsa, sea que incluya chile o no, y cuando habla de *chilmole* o *chilmule* siempre se incluye chile.

Los pochtecas organizaban convites rituales antes o después de regresar de su misión. En la siguiente cita, Sahagún registra lo siguiente:

> …llevan luego la comida, y llevan en la mano derecha el plato que se llama *molcáxitl,*[14] en que lleva carne guisada con *chilli.* No le toma por la orilla, sino llévanle en medio de la mano; y en la mano izquierda lleva un *chiquíuitl* [cesto] lleno de tamales. No le lleva trabado por la orilla sino en medio de la palma. Luego, tras esto, sirven el cacao, que es lo postrero. En la mano derecha lleva la jícara, que se llama *ayotectli;* no la toca en la orilla, sino en la palma. Y el palo para revolver el cacao, y también el rodeo para sentar la jícara, llévalo en la mano izquierda. Esto daban a los principales y señores, pero a los demás servíanlos con jícaras de barro (Sahagún, 2002, v. II, p. 818).

Una instancia en donde se hace presente el uso de la cualidad activa del *chilli* se refiere a que cuando los pochtecas "no vendían su mercancía, comían pimientos y ponían un chile ancho entre la mercancía para que al día siguiente se vendiera" (Aguilera, 1985, p. 109).

Otro alimento esencial y nutritivo son las tortillas de maíz aderezadas con *chilli,* "que contentan mucho el paladar o al apetito, por llevar dentro […] el axí molido, tomates, pepitas, sal, que dan mayor sabor siendo bien molidas y mezcladas con unas con otras". Las tortillas son delgadas, unas redondas y otras prolongadas, "las que tienen dentro masa de frijoles […] y las que tienen dentro *chilli* molido o carne, las que están dobladas, […] y untadas con chilmole y las que son amarillas y también las blancas" (Sahagún, 2002, p. 901).

Sahagún describe ciertos alimentos elaborados con chile:

> El que vende cazuelas hechas con *chilli* y tomate, etc., suele mezclar lo siguiente: axí, pepitas, tomates y *chilli* verde. […Vende] carne asada debajo de la tierra y chilmole de cualquier género que sea, y el mole de masa cocida o de masa de frijoles tostados o cocidos, y de los hongos y xetas, y el mole de tomates gruesos o menudillos […] y de los aguacates mezclados

[14] Seguramente se refiere al vocablo náhuatl *molcaxitl*, "caxetillos que tienen tres pies, para servicio de la comida". Anders Dib IX 48 (Wimmer, 2004).

> con *chilli* que quema mucho, llamado *chilteppin* (Sahagún, 1980, L. X, fol. 106v; 2000, p. 902).

En el *Códice florentino* se anota que en el *tianquiztli* de Tlatelolco se vendían diferentes variedades de *chilli*.

"El señor tenía cuidado del *[tianquiztli]* y de todas las cosas que en él se vendían […] De esta orden eran los que vendían *chilli* que se llama *tonalchilli,* y *chiltecpin,* y *texyo chilli,* y *chilli amarillo,* y otras maneras diversas de *chilli*" (Sahagún, 2000 v. II, pp. 776-777).

En el mismo códice se menciona al vendedor de *chilli:*

> El que vende o es tratante en axí, que es la pimienta de esta tierra, vende el axí de todos los géneros que van aquí nombrados, como son los que son largos o anchos, y los que no son tales, grandes y menuditos, verdes y secos, y los que son del verano, y los del estío […] y los venden cada un género por sí, y los que se cogen después de tocados del hielo. El que es mal tratante en esta mercaduría, los que venden son los que están dañados y hediondos, y los redruejos, y los que no están aún bien sazonados, sino muy verdes y chiquitos, y tales que aún no están acabados de hacer (Sahagún, 1980, pp. 48-49).

Sahagún continúa: "vende *chilli* rojos suaves, *chilli* anchos, *chilli* picantes verdes, *chilli* amarillos, *cuitlachilli tempilchilli* y *chichioachilli*. Vende *chilli* de agua, *conchilli*, *chilli* ahumados, *chilli* menuditos, *chilli* de árbol, *chilli* delgados, *chilli* rojos puntiagudos. Vende *chilli* de Atzitziucan, Tochmilco, Huaxtepec, Anáhuac y de La Huaxteca. Se venden ensartas de *chilli* y platillos de *chilli* de olla, *chilli* de pescado, *chilli* de pescado blanco" (Sahagún, 2002 v. II, p. 776-777).

Usos médicos del *chilli*

Sin duda, los *titicih* (médicos) nahuas entendían las virtudes nutritivas y medicinales del *chilli* y, de acuerdo con la teoría médica que practicaron, también sabían que al mismo tiempo que alimentaba, curaba. Con todo el conocimiento que habían acumulado, utilizaron todas las variedades y partes del *chilli* para sanar múltiples enfermedades. De hecho, en el presente, los nahuas de la sierra poblana

preparan una infusión a partir de las hojas y flores del chile jalapeño para eliminar lombrices o parásitos intestinales (López Riquelme, 2003, p. 73).

El sistema curativo alimentario náhuatl poseía una larga tradición en la que se habían establecido reglas metodológicas, conforme a las cuales se aceptaban o rechazaban hipótesis a lo largo del tiempo después de mucho ensayo y error. Al observar y experimentar el efecto de las sustancias en el cuerpo, los médicos obtenían conocimiento empírico, reconociendo las cualidades curativas y digestivas: "la tuna por ejemplo provoca estreñimiento, mientras el *chilli* actúa como un exitoso laxante" (Flores y Troncoso, 1992, pp. 287-297).

Resulta pertinente mencionar que, en algunos procedimientos médicos, el *chilli* en la medicina nahua se utilizaba como purgante. Referente a este punto conviene señalar que los *titicih* o médicos recetaban este remedio herbolario también para curar la diarrea.

En el primer caso existe una alteración del intestino que consiste en una excesiva retención de agua en el intestino grueso y el consiguiente endurecimiento de las heces, por lo cual se hace muy difícil su expulsión. El consumo de *chilli* con carne o frijoles y otros vegetales proporciona fibra y el aparato digestivo tiene mejor funcionamiento en dicho padecimiento.

El efecto laxativo del *chilli* está verificado en el análisis de los coprolitos de la excavación de Tehuacán, Puebla. Los especímenes humanos más malolientes eran los que contenían carne y *chilli*. Se sugiere que aquellos que incluían este alimento, ayudado por el laxativo del *Capsicum,* pasaban por el aparato digestivo demasiado rápido para extraer todos los aminoácidos y, en consecuencia, son los responsables de este olor desagradable (Callen, *cit.* en Long-Solís, 1998, p. 135).

En la segunda afección, cuando la diarrea se ocasiona por bacterias de alimentos o agua contaminada, se sana con *chilli,* debido sus cualidades antinflamatorias y analgésicas. Posiblemente, el chile mezclado con otras hierbas se aprovechó como antibiótico para aliviar este malestar.

Los médicos tenían gran conocimiento sobre los efectos favorables o nocivos de ciertos remedios herbolarios. Por ejemplo, el cacao y el *chilli* son elementos estimulantes, y estaban contraindicados en algunas enfermedades a causa de las sustancias químicas del cacao, que incluyen teobromina y dopamina, esencialmente. El chile, como ya se sabe, contiene capsaicina, sustancia que le confiere lo picante y es uno de los componentes químicos más distintivos del *Capsicum*.

No obstante, en otros casos de sanación, por ejemplo, en las enfermedades causadas por el frío, se recomendaba tomar cacao mezclado con *chilli* y otras plantas, precisamente por sus efectos excitantes y caloríficos.

Los médicos nahuas conocían la etiología de las enfermedades, y los tratamientos que suministraban demuestran que los remedios curativos preparados con *chilli* mezclados con otros ingredientes de origen animal o vegetal daban resultados eficaces. Llama la atención que los *titicih* recetaban la dosis apropiada de dichos medicamentos. De esta manera, la sabiduría de los *titicih* contribuyó al desarrollo del campo de la medicina náhuatl basada en el método inferencial y en una práctica acorde a su cosmovisión.

Empleo del *chilli* en los rituales

En el ritual náhuatl el chile expresa la historia cosmogónica entre los dioses, la naturaleza y el mundo espiritual. El *chilli* es parte representativa en la ofrenda de las fiestas; en cada una de ellas este vegetal adquiere un significado distintivo; manifiesta poder cuando se elige a un nuevo *tlatoani*; en la sexualidad se hace una analogía del *chilli* con el falo y en el conjuro el *chilli* se invoca como elemento curativo y mágico.

En este contexto, el chile fue un elemento significativo en las fiestas del *Xiuhpohualli* y del *Tonalpohualli,* en donde se practicaba la antropofagia, y seguramente enchilar la carne formaba parte del ritual (Benavente, 2000).

Los nahuas del Posclásico ordenaban sus fiestas en dos grandes sistemas de cálculo de tiempo: el *Tonalpohualli* (la cuenta de los días), calendario ritual y adivinatorio, que se compone de 13 series de 20 días, es decir, 260 días, y el *Xiuhpohualli* (la cuenta de los años), dividido en 18 meses de 20 días, calendario solar de 360 días, a los cuales se sumaban cinco días, denominados *nemontemi* (Sahagún, 2002, pp. 135-169). La cuenta de cada *cempoalli* o veintena llevaba un nombre específico y daba lugar a notables ceremonias religiosas. Cada fiesta se realizaba aproximadamente en el vigésimo día; así, los *tlatoque, pipiltin* y *macehualtin* ayunaban practicando danzas y ciertos ritos, en los que se empleaba el chile como elemento sagrado; las ceremonias principales culminaban con la inmolación de víctimas humanas (Graulich, 1999, pp. 45-47).

Fiesta de Tlaxcala

> En aquel templo de aquel grande ídolo que se llama Camaxtli [Dios patrono de los tlaxcaltecas y divinidad de la cacería] en un barrio llamado Ocotelolco, sacrificaban cuatrocientos y cinco […] de esta manera que llegaba el número de los que este día sacrificaban a ochocientos hombres en la ciudad y provincia de Tlaxcallán […] entonces todos comenzaban a comer ají con aquella carne humana (Benavente, 2000).

Benavente señala que en la fiesta de Tlaxcala se realizaban sacrificios, en especial en Tehuacán, Cuzcatlan y Teutitlan.

> Ayunaban todos aquellos quatro años en los cuales se abstenían de carne y de pescado, de sal y de *chilli.* Y los ochenta días que guardaban ayunaban todos, ansí señores como principales y macehuales hombres e mujeres. Y en este ayuno no comían axí o *chilli* que es uno de los principales mantenimientos suyos (Benavente, 1996, pp. 203-213).

La cita anterior indica que en algunas festividades celebradas en ciertas poblaciones tlaxcaltecas se prohibía consumir carne y chile a *tlatoque*, *pipiltin* y *macehualtin*.

Penitencia célebre de Tlaxcala

> Comenzaban luego el ayuno los *tlamazcaxque* [sacerdotes] que duraba nada menos de 160 días […] pasando los primeros 80 días del ayuno de los sacerdotes, comenzaba el ayuno general de pueblo, que duraba otro tiempo. No se eximían de él ni aun los cuatro señores que gobernaban la nación. A nadie era lícito en todo ese tiempo comer chile, ni bañarse (Benavente, 1973, p. 45; Clavijero, 1991, pp. 176-177).

En la ceremonia dedicada a Camaxtli, ninguno de los participantes comía chile. En las abstinencias previas a las ceremonias religiosas no se consumía chile y se prohibían las relaciones sexuales, pues el *chilli,* por su propiedad de excitar las membranas mucosas, se asociaba al fuego y al ardor sexual.

Por otra parte, Juan Bautista Pomar narra que el *chilli* se ofrendaba a las deidades en agradecimiento, porque cada año los nahuas reconocían a Tláloc por las buenas cosechas concedidas.

> Llámese este cerro donde antiguamente estaba este ídolo se llama Tláloc y el cerro y montaña lo mismo. Estaba en lo más alto de su cumbre, era de piedra blanca y liviana [...] labrado a la figura de un cuerpo humano, estaba sentado en una losa cuadrada y en la cabeza, de la misma piedra un vaso como lebrillo bien proporcionado [...] tenía dentro, de aquel licor llamado *olli* [caucho líquido; resina medicinal de árbol] y había de todas semillas de las que usan y se mantienen los naturales, como era maíz blanco, negro, colorado y amarillo y frijoles de muchos géneros y colores, chía, *huauhtli* [amaranto] y *michhuauhtli* [literalmente "amaranto de pescado, otra variedad de amaranto"] y ají de todas las suertes que podía haber, los que lo tenían a cargo renovándole cada año a cierto tiempo (Pomar, 1975, p. 14).

En las ceremonias del *Xiuhpohualli,* en la fiesta de *Etzalcualiztli* (se come *etzalli* o frijol), se identificó el uso del *chilchotl* (chile verde), que simboliza los cuatro puntos cardinales del universo de acuerdo con la cosmovisión nahua (Sahagún, 2002, v. I, pp. 199 y 203). En el ritual de *Hueitecuilhuitl* (fiesta mayor de los señores), el *quauhchilli* representa un artículo de lujo que se obsequiaba a los grandes señores en sus fiestas primordiales (Durán, 1984, v. I, p. 265).

Conclusiones

El chile ha sido un elemento cultural desde hace miles de años. La gran variedad de este vegetal muestra conocimiento en las prácticas de cultivo y la utilización de este producto agrícola como alimento y medicamento en el Altiplano Central del Posclásico.

Existen evidencias que confirman el empleo de todas las variedades y partes del chile, situación que demuestra gran experiencia sobre la taxonomía y las cualidades internas y externas de este recurso herbolario. En el ritual del *temazcalli* (casa de baño de vapor) se reconoció el uso ceremonial del *chilcoztli* como elemento medicinal (Hernández, 1959).

El chile fue un remedio efectivo en los procedimientos terapéuticos en la época posclásica nahua, por lo que se puede afirmar que los *titicih* (médicos) tuvieron un conocimiento científico en relación con los remedios curativos elaborados con *chilli,* pues este vegetal se recetaba para sanar diversas enfermedades; esto indica que los médicos establecieron una teoría médica eficiente basada en sus saberes acerca de los efectos benéficos o perjudiciales de esta planta.

La permanencia de algunos usos del chile con una continuidad de aproximadamente cinco siglos o más nos dan una indicación valiosa de la efectividad de la planta en los tratamientos médicos en el Posclásico. Los resultados de algunas investigaciones recientes constituyen un reconocimiento de la validez del cúmulo de los usos que los nahuas dieron al *chilli* en la época posclásica.

El chile fue una planta sagrada que ocupó un lugar relevante en los ritos de los ayunos que se llevaban a cabo durante las fiestas rituales; si bien se impedía su consumo durante la abstinencia, al concluir la penitencia se permitía ingerir *chilli* como un componente divino. Así, el chile está presente en los mitos, leyendas y expresiones religiosas nahuas del Posclásico como un elemento de considerable simbolismo.

Referencias

Aguilera García, M. del C. (1985). *Flora y fauna mexicana. Mitología y tradiciones*. Everest Mexicana.

Benavente, T. de (1973). *Historia de las Indias de Nueva España.* Porrúa.

_____ (1996). *Memoriales*. Colegio de México.

_____ (2000). *Historia de los indios de la Nueva España* [ed. J. García Icazbalceta]. Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes.

Broda, J. (1976). "Los estamentos en el ceremonial mexica". P. Carrasco, J. Broda *et al. Estratificación social en la Mesoamérica prehispánica*. sep/inah.

Clavijero, F. J. (1991). *Historia antigua de México*. Porrúa.

Durán, D. (1984). *Historia de las Indias de la Nueva España e islas de la tierra firme* (2 ts.). Porrúa (Biblioteca Porrúa, 36 y 37).

Flores y Troncoso, F. de A. (1992). *Historia de la medicina en México desde la época de los indios hasta la presente* [ed. fasc.] (t. 1). Instituto Mexicano del Seguro Social.

Graulich, M. (1999). *Fiestas de los pueblos indígenas. Ritos aztecas, las fiestas de las veintenas*. ini.

Hernández, F. (1959). *Historia Natural de la Nueva España* (ts. I-III). Universidad Nacional de México.

Johansson, P. (2002). "Tonacayo, nuestro cuerpo, nuestro sustento, nuestra muerte". D. Alarcón-Segovia y H. Bourges Rodríguez (coords.), *La alimentación de los mexicanos* (pp. 25-46). El Colegio Nacional.

Long-Solís, J. (1998). Capsicum *y cultura: La historia del* chilli (2ª ed.). fce.

López Riquelme, G. O. (2003). "*Chilli.* La especia del Nuevo Mundo", *Ciencias*, 69, 66-75, enero-marzo. unam (Facultad de Ciencias).

McClung de Tapia, E. (1979). *Plants and subsistence in the Teotihuacan Valley, A. D. 100-750.* Tesis doctoral, Department of Anthropology, Brandeis University.

Molina, A. de. (1970). *Vocabulario en lengua castellana y mexicana y mexicana y castellana* [1571] (ed. fasc., est. prel. Miguel León-Portilla). Porrúa.

Pickersgill, B. (1971). "Domestication of Plants in the Americas: Insights from Mendelian and Molecular Genetics", School of Biological Sciences, The University of Reading, Reading, RU. Recepción: 24 de noviembre de 2006. Devuelto para revisión: 4 de junio de 2007. Aceptado: 23 de julio de 2007. Publicación electrónica: 31 de agosto de 2007. Disponible en: http://aob.oxfordjournals.org [consultado del 27 al 31 de mayo de 2013].

Pomar, J. B. (1975). *Relación de Tezcoco. Siglo xvi* [ed. fasc. de 1891, ed. J. García Icazbalceta]. Biblioteca Enciclopédica del Estado de México.

Reyna Robles, R. M., y L. González Quintero (1978). "Resultados del análisis botánico de formaciones troncocónicas en Loma Terremote, Cuautitlán, Estado de México". F. Sánchez (comp.), *Arqueobotánica. Métodos y Aplicaciones* (pp. 33-42). inah (Col. Científica, 63).

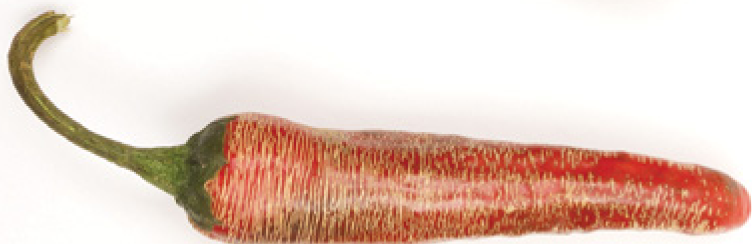
Sahagún, B. de. (1980). *Códice florentino* [fasc. ms. 218-20 Col. Palatina de la Biblioteca Medicea Laurenziana]. Archivo General de la Nación.

Sahagún, B. de. (2000). *Historia general de las cosas de Nueva España* (eds. J. García-Quintana y A. López Austin). cnca/Alianza Editorial Mexicana.

Wimmer, Alexis (2004). *Dictionnaire de la langue Nahuatl Classique.* http://sites.estvideo.net/malinal/nahuatl.page.html








Uso de los chiles en la cocina

Cristina Barros

Ahumados, secos, hervidos, frescos, asados… Los chiles son, gracias a la manera en que las cocineras mexicanas los han aprovechado desde hace cientos de años, uno de los condimentos más versátiles que existen en el mundo. La primera gran diferencia respecto de otros condimentos y especias es que la mayor parte de ellos tiene una sola manera de usarse. La pimienta va entera o molida pero no hay otra manera de usarla; lo mismo ocurre con el clavo, con la canela, con la nuez moscada o con las hierbas de olor. Los chiles en cambio pueden usarse de muchas maneras, y los sabores e incluso las texturas que resultan son muy distintos entre sí. Un chile verde fresco y crudo no se parece a un chile verde que ha sido asado en el comal o que se ha hervido. En cada caso, el sabor es distinto. Las variedades de chiles ofrecen a su vez una gama de sabores con tan solo agregarlos a una sopa, a unos frijoles, a un arroz.

Las diferencias entre los chiles frescos y los chiles asados o ahumados también son muy marcadas. Hay un gran paso entre el sabor de un chile jalapeño y el sabor de un chipotle, como lo hay también entre el chile chilaca y su presentación en seco, que es el chile pasilla. También varía notablemente el sabor entre los chiles poblanos frescos y los chiles anchos o mulatos, que son el resultado de ponerlos a secar, del mismo modo que varía mucho el sabor entre el chile mirasol y el chile guajillo, que es su equivalente en seco. En otros casos se conserva el nombre, pero los sabores son distintos si se trata de la presentación fresca o de la presentación seca, como ocurre con el chile cascabel.

Gracias a que México es el centro de origen del chile y al trabajo de selección y domesticación botánica de los antiguos mexicanos, en la actualidad existen una gran variedad y tipos de chiles. Con independencia de los chiles silvestres, cuya conservación es indispensable para que esta diversidad se enriquezca aún más, el

mayor registro de chiles con usos documentados que se ha publicado hasta ahora es el que contiene el libro de Ricardo Muñoz Zurita *Los chiles nativos de México*. Ahí encontramos ciento cuarenta y cinco chiles con su localización, sus usos regionales y su imagen respectiva. Los chiles reciben el nombre en función de su forma (ancho, bolita, cola de rata, ojo de cangrejo, pico de paloma) y, en otros casos, por el lugar en que se localizan, sea una población (apaxtleco, comapeño, miahuateco) o un entorno natural (de monte, costeño, serrano). Otra característica que se toma en cuenta es el color, como el del chile mulato, del cotidiano chile verde o del chilcostle (del náhuatl *kostik* = amarillo y *chilli*). Un caso interesante es el del chile cascabel, nombrado así por el sonido que hace cuando está seco. Vendrían además las variantes en los nombres de un mismo chile; un caso notable es el del chile piquín, que según la región se conoce como chigolito, chiltepec, de campo, de monte, *guiña shirinduu, mash,* pequín y pulga, entre otros nombres. El chile jalapeño también tiene varios nombres: alegría, chilchote, cuaresmeño, gordo, huachinango o tornachile.

Observa Muñoz Zurita que hay chiles específicos que se vinculan con determinados pueblos originarios. Así ocurre con el chile amashito que consumen los chontales de Tabasco, el chile chimborote presente entre los zoques de Chiapas y el chile huacle de los cuicatecos de Oaxaca; se trata de variedades desarrolladas en ámbitos culturales específicos. Hay chiles que se utilizan solo en pequeñas localidades, como el chile bojo de Guerrero, el ciruelo de Querétaro, el pico de paloma blanco de Huimanguillo (Tabasco) o el de Ramos Arizpe (Coahuila), que se produce en la localidad de ese nombre (Muñoz Zurita, 2015).

Salsas. Algunos especialistas consideran que una cocina se distingue por sus salsas. Chiles y salsas están indisolublemente asociados en nuestras cocinas. Podríamos dividir las salsas en dos: las que sirven como acompañamiento de una comida y aquellas en las que se cocinan verduras, carnes o pescados. Las diferencias de sabores y colores entre los chiles se evidencian en las salsas mexicanas, que son innumerables. Las salsas se distinguen por el tipo de chile que se utiliza y por la manera en que este chile se prepara. Entre las salsas para acompañamiento tenemos las que usan los chiles crudos, las que los usan cocidos o las que los usan asados e incluso tostados. También es muy importante la diferencia de sabor y de

textura entre los chiles picados y los chiles molidos. Para las salsas que se utilizan como base de guisos los chiles suelen ir molidos.

Molcajetes y metates. Es importante mencionar dos utensilios básicos en la cocina mexicana que son indispensables para la elaboración de las salsas: el molcajete y el metate. El molcajete permite diferentes grados de molido, como el martajado, que da otra textura a las salsas. Es un hecho que algunos ingredientes que acompañan a diversas salsas, como el tomate verde de cáscara, no dan el mismo resultado si se muelen en molcajete que si se muelen en licuadora. En el molcajete, se muelen con el tejolote las pequeñas semillas de estos tomates para dar una consistencia distinta a las salsas. A grandes rasgos podemos dividir a los molcajetes en dos: los que se hacen de piedra volcánica y los que se hacen de barro, como algunos molcajetes en la Huasteca, cuyo fondo se raya para que se logre el molido. Entre los mayas de la península de Yucatán, a la acción de moler en el molcajete se le llama *tamular*. En el metate suelen molerse los chiles secos para hacer los moles; en las cocinas muy tradicionales hay un metate para los moles, otro para moler el nixtamal o el maíz y uno más para moler el chocolate.

Chiles: Color y sabor. El chile en la cocina se utiliza no solo para dar sabor, sino también para dar color a los platillos. Esto se hace más patente en el caso de los moles, pues los tonos que adquieren están relacionados con el tipo de chiles que se utilizan, y de estas tonalidades deriva su nombre; no es casual, por ejemplo, que los moles oaxaqueños se nombren por sus colores: amarillo, coloradito, negro. También las salsas se pueden conocer por sus colores, como ocurre con las salsas rojas y verdes; aquí el ingrediente adicional al chile es el que marca el color: el jitomate en el primer caso y el tomate verde (tomatillo o de cáscara) en el segundo. Mencionemos también el manejo del color en algunos pozoles, como blanco, rojo y verde.

Por otra parte, el manejo y combinación de los chiles que logran las cocineras y algunos chefs se asemeja al que hace el artista de su paleta de colores. No todos los chiles sirven por igual para dar sabor o ser la base de determinadas salsas, o para acompañar un ingrediente determinado. Por ejemplo, el chile pasilla medio frito es presencia indispensable en la sopa de tortilla pero con él también se prepara la salsa borracha —que además lleva pulque—, y no hay chile que lo

sustituya. El chile guajillo combina bien con los sabores agridulces. Las rajas se preparan con poblano o con chilaca. Los chipotles por su parte son el toque especial del caldillo para las albóndigas y como ingrediente en la tinga; además, van muy bien con los frijoles.

Moles. Sobra decir que la combinación de chiles en los moles es un arte en cuanto al sabor resultante. La palabra "mole" es de indiscutible origen náhuatl: *mulli* significa salsa y es posible que también significara guiso por lo frecuente que era desde entonces cocinar carnes y verduras en salsas de chile; de ahí que molcajete no solo sea el utensilio en el que se muelen las salsas, sino que en épocas pasadas también se servían ahí los guisos, como lo muestra esta cita de la *Historia general de las cosas de Nueva España:* "Tras esto llevan luego la comida, y llevan en la mano derecha el plato que se llama *molcáxitl,* en que lleva carne guisada con *chilli*. No le toma de la orilla, sino llévanle en el medio de la mano, y en la mano izquierda lleva un *chiquihuitl* lleno de tamales" (Sahagún, 2002, p. 818). En el *Vocabulario* de Alonso de Molina (1970, p. 61) encontramos la palabra *mulchichiua,* que significa guisar, *mulchichiuhcan* que significa cocina, lugar donde guisan de comer, y *mulchichiuhqui,* que significa cocinero, lo que corrobora la hipótesis de que los guisos solían prepararse con salsas de chile.

Otras menciones de moles en la obra de Sahagún se encuentran en la descripción de lo que comían los señores; a ellos se les servían varias maneras de *chilmule,* como el *chiltecpinmulli* o "*mule* hecho de *chiltécpitl* y tomates"; otro mole se preparaba con chile amarillo y tomates, el *chilcuzmulli xitomayo*. Había otro guiso que se elaboraba con *chiltecpinmolli,* con aderezo de los gusanos de maguey, el *meocuilti chiltecpin mollo,* y uno más preparado con ciruelas nativas (del género *Spondias*), llamado *mazaxocomulli iztac michyo,* o guiso "de ciruelas no maduras con unos pececillos blanquecillos y con *chilli* amarillo y tomates". En esas mesas señoriales servían en ocasiones hojas de amaranto (quelites cenizos) en mole, que se elaboraba con "*chilli* amarillo y tomates y pepitas de calabaza o con *chiltécpitl* solamente". Es interesante la presencia de la palabra *patzcal* en el *totolin patzcalmollo,* guiso que se preparaba "…'con *chilli* bermejo y con tomates y pepitas de calabaza molidas', que se llama agora pipiana". Al mencionar otros de los muchos guisos que se hacían con chile pero que no llevan en su nombre la palabra mole encontramos un *chilcuztlatonilli,* o "potaje hecho con *chilli* amarillo", con lo

cual tenemos el antecedente de los pascales y tlatoniles (Sahagún, "Capítulo xiii: De las comidas que usaban los señores", 2002, pp. 752-754).

Otra cita que nos permite conocer un poco más cómo se preparaban los moles en la Cuenca de México y seguramente en otras regiones se encuentra en el capítulo dedicado a los que venden tortillas, tamales y pan de Castilla. Ahí se describe que "el que vende cazuelas hechas con chile y tomate, etc., suele mezclar lo siguiente: axí, pepitas, tomates y chiles verdes y tomates grandes, y otras cosas que hacen los guisados muy sabrosos". Y vende también "chilmole de cualquier género que sea, y el mole de masa cocida o de masa de frijoles tostados o cocidos, y de los hongos y setas, y el mole de tomates gruesos y menudillos [...] y de las ciruelas o de otras cosas ácidas, y de los aguacates mezclados con chile que quema mucho, llamado *chilteppin*" (Sahagún, 2002, p. 902). Este último es el "*Auacamulli*. Manjar de *auacates* con chilli" (Molina, 1970), *ahuacatlmulli* o guacamole.

Los moles actuales son muy variados; los hay muy sencillos, con dos o tres ingredientes, o más complicados, con más de sesenta ingredientes. Entre los moles se encuentran los pepianes o pipianes, cuya característica es la pepita de calabaza y otras semillas. Los moles suelen ser salsas espesas, pero los hay de salsas ligeras, como el mole de olla, tradicional en el centro del país. Los moles suelen llevar un chile o una mezcla de chiles, un espesante, como masa de nixtamal, tortilla, pan tostado e incluso cierto tipo de galletas o plátano macho frito, así como diversas semillas, sea pepita de calabaza, ajonjolí, almendra, cacahuate, nuez, piñones y, en algunos casos, semilla de melón. Entre los condimentos podemos encontrar hierbas de olor, como cilantro, epazote y hierba santa, o especias: achiote, canela, clavo o pimienta. En algunos casos, el chocolate de metate es un ingrediente que da un sabroso sabor dulzón a los moles. Es interesante señalar que el chocolate en salsas para preparar carnes está documentado desde la antigüedad en la zona maya (McNeil, 2016).

Se dice con frecuencia que la preparación de los moles es compleja y que por eso no se practica ahora con regularidad, pero recordemos que su elaboración ha sido colectiva desde su origen, por lo que recuperar el sentido comunitario dentro de las familias haría más grata la labor de preparar un buen mole en casa.

Para conocer al menos 37 moles y diversos pipianes con sus nombres, sus ingredientes y los estados de la república donde se preparan, así como otros detalles, puede verse el *Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana,* de

Ricardo Muñoz Zurita (2000, pp. 375-384 y 451-453). Si hay interés en documentar la presencia de los moles en los recetarios antiguos se recomienda leer a Cristina Barros y Marco Buenrostro en “Mole de guajolote” (2006). No me detengo más en este apartado, pues merecería un artículo aparte.

Chiles rellenos. Otra manera de usar los chiles, ya no como condimento sino como platillo en sí mismo, es rellenándolos con diversos ingredientes como carne, queso, pescado o verduras. Los chiles que se usan con mayor frecuencia para esto son los chiles poblanos, y después los jalapeños. Entre los chiles secos rellenos, los anchos son los más populares, aunque también se rellenan el chile pasilla y el chipotle. En su antología de recetas *Los chiles rellenos en México,* Ricardo Muñoz Zurita (1996) hace una interesante división entre los chiles rellenos: por el tipo de chile y por sus rellenos. También hay recetas de chiles capones, que es como se conoce tradicionalmente a los chiles que no van capeados.

Es importante mencionar que en muchas escuelas de cocina de nuestro país —ahora también llamadas escuelas de gastronomía— se favorece la enseñanza de técnicas de la cocina francesa pero se ignoran las técnicas indispensables en la cocina mexicana. Una de esas técnicas es la del manejo de los chiles, que en muchas recetas deben ir sin pepitas y desvenados. Las pepitas de los diversos chiles, por cierto, pueden almacenarse poco a poco para luego hacer un sabroso mole de pepitas de chile. En el caso de los chiles poblanos, otra técnica que debe manejarse es la de quitarle a los chiles la fina cutícula que los recubre para hacerlos más suaves y digeribles. A grandes rasgos, esta técnica consiste en exponer el chile a fuego directo y luego ponerlo a sudar para que la cutícula se retire fácilmente; hay que lograrlo sin que se rompa el chile. La técnica para desvenar los chiles cuaresmeños difiere de la que se aplica para desvenar los chiles poblanos o los chiles secos. Gracias a las cocineras y algunos chefs que conocen y practican estas técnicas, estos conocimientos siguen presentes hasta nuestros días.

De regreso a los rellenos, estos pueden ser muy variados. Muñoz Zurita menciona en primer lugar los picadillos de distintos tipos de carne (res, cerdo, pollo, pescado o mariscos), seguidos por diversos quesos y, finalmente, verduras, entre las que destacan algunos ingredientes de la milpa: calabacita, cuitlacoche, flor de calabaza y/o granos de elote. Los chiles rellenos pueden servirse solos o en caldillo, y pueden capearse o no. El capeado se practica en diversas cocinas del

mundo; seguramente fueron los españoles quienes introdujeron esta técnica en México (Muñoz Zurita, 1996).

Chiles en nogada. Un platillo que se considera representativo de la cocina mexicana es el chile en nogada. Es necesario señalar que, si bien es una preparación muy llamativa, solo está presente en algunos estados del centro del país, como Puebla, Estado de México y la Ciudad de México. También viene al caso poner en duda que se hayan creado para conmemorar el cumpleaños de Agustín de Iturbide. En algunos recetarios mexicanos del siglo xviii aparecen nogadas para acompañar carnes, y un recetario del siglo xviii da la receta para preparar chiles rellenos hechos como figuritas de almendra. Si ya hay representación del platillo en esta forma, significa que estuvieron presentes en las mesas criollas al menos desde ese tiempo. Es posible, sí, que se hicieran famosos a partir del agasajo que las monjas pudieron hacer a Iturbide. La receta de "Chiles rellenos para postre o para dulce", a la que aludimos antes, aparece en el libro de cocina atribuido a una dama novohispana llamada doña Dominga de Guzmán (1999, p. 169). Ahí se indica que hay que hacer "una tortillita y se le echa su relleno de alfajor con piñones, nueces y lo que una quisiera [...] se dobla la tortillita que haga figura de chile con su puntita y su palito [que opcionalmente se tiñe] con zumo de apio", se capean, se escurren y se ponen en un platón. La pasta sobrante se tiñe de rojo "que parezca jitomate" y se pone en pedacitos por encima del chile con otra parte de la pasta que semeje cebolla. Esta es una representación muy cercana a lo que será después el chile en nogada. El recetario de doña Dominga fue escrito entre 1749 y 1779 en el valle de Toluca, Estado de México.

Chiles en conserva. Otro tema de interés en relación con los chiles es su conservación en vinagre. Esta técnica tiene origen árabe y está vinculada con la preparación llamada "escabeche", que proviene de la palabra árabe *iskebêy*. En su *Tesoro de la lengua castellana o española,* publicado en 1611, Sebastián de Cobarrubias define el escabeche como salmuera, y menciona que hay escabeches delicados que se hacen con vino blanco, limones cortados y hojas de laurel, entre otros ingredientes. Sabemos que en México se acostumbraba hacer escabeche al menos desde el siglo xvii; en el ya mencionado recetario de doña Dominga de Guzmán hay dos recetas de escabeche fino (Guzmán, 1999, pp. 120 y 207), y al dar una receta de gallinas

mechadas se explica que se sumergen en un caldillo "que se hará de jitomates, que estará bien sazonado, y chiles enteros en escabeche con alcaparrones, aceitunas, culantro tostado en polvo por encima y perejil deshojado" (*ibid.,* p. 70). En ese mismo libro se mencionan los tornachiles, que son justamente los chiles jalapeños (*ibid.,* p. 29): "Se tuestan los tornachiles y se les quita el pellejo…"

Los chiles en vinagre son entonces de larga tradición; los más utilizados para prepararlos así son justamente los chiles que hoy llamamos jalapeños. En la ciudad de Xalapa, hace más de cien años, se fundó la Empacadora Xalapeña, que fue la primera en enlatar estos chiles. Ahí se preparaban chiles rellenos de atún, bacalao, sardina, salmón y picadillo. La fábrica ya cerró, pero dos de sus más antiguas trabajadoras recordaban, en alguna ocasión, que el vinagre para conservarlos se elaboraba con ajo finamente picado, cebollas fileteadas y zanahorias en rebanadas, todo ligeramente sofrito en aceite de oliva y aderezado con hojas de laurel, mejorana y tomillo frescos, además de sal. Antes de rellenarlos, a los chiles crudos se les hace un corte que rodea casi toda la base del rabo, para después seguir el corte hasta casi la punta del chile. Una vez abiertos se les pueden retirar las semillas y las venas para luego colocar dentro el relleno (Barros y Buenrostro, 1998). Los chiles en vinagre son presencia necesaria para acompañar las muy mexicanas tortas.

Chile pasado. Otra manera de conservar los chiles es la que se practica en Durango y también en Chihuahua. Jesús Vargas Valdez describe ampliamente la forma de prepararlos en el excelente libro que publicó hace años con Marcela Frías Neve: *Cocina regional de Chihuahua*. Los chiles que suelen utilizarse para hacer el chile pasado son los llamados "chiles verdes de la región", que se cosechan en julio; también se utiliza el chile california o chilaca, pero es más blando y menos manejable. Un kilo de chile fresco se convierte en 200 gramos al secarlo o "pasarlo". Las familias colaboran para asar los chiles en el fuego y luego ponerlos a "sudar" para pelarlos bien, pero sin quitarles el rabo. Esto es importante, porque el siguiente paso es poner a orear los chiles amarrados del rabito. También se pueden poner a secar sobre una malla de alambre. Para evitar que nazcan hongos, deben estar perfectamente deshidratados; ya secos se guardan en costales o en bolsas de papel.

Hay numerosos guisos con chile pasado, y también se pueden rellenar con queso ranchero. Otra manera de hacerlos es hidratarlos en agua caliente hasta que estén blandos. Luego se hace una pasta exprimiendo el chile con la mano, se guisa

con tomate (jitomate), cebolla y queso (Frías y Vargas, 1996, pp. 62-66). Hay una edición más reciente de Agencia Promotora de Publicaciones en la que se amplía esta información (2013, pp. 25-29). Algunas variantes del tradicional caldillo durangueño se preparan con chile pasado, y los chiles pasados rellenos de queso y capeados son un platillo de vigilia en ese estado (Navarro, 1997).

El chile en la conservación de alimentos. Un caso muy conocido de este uso del chile es el de los quesos añejos enchilados de Zacatecas, también conocidos como quesos de tajo. Se preparan en varios municipios del estado, como Chalchihuites, Sombrerete y Monte Escobedo. Se distribuyen en la propia ciudad de Zacatecas, en Jerez, Tepechitlán y otras poblaciones zacatecanas; esta distribución se extiende hasta varios municipios de Jalisco, inclusive la ciudad de Guadalajara. La pasta de chile con que se cubren los quesos se elabora con chile guajillo, la cual contribuye no solo a su conservación sino también al aspecto y color que caracteriza a estos quesos añejos o semiañejos (Delgadillo, 1999).

Como puede verse en este breve recorrido, los chiles son un ingrediente indispensable en la cocina mexicana y comparten su presencia con los otros dos ingredientes fundamentales que nos representan: el maíz y los frijoles. Esta tríada de ingredientes presentes en la milpa tradicional propicia una alimentación sana, sabrosa y balanceada en la que se combinan aminoácidos, minerales, vitaminas e hidratos de carbono. Hay que agregar que la presencia del chile en la comida contribuye a producir la salivación y los jugos gástricos que permiten una mejor digestión de las proteínas del maíz y del frijol (Aguirre y Muñoz, 2015).

La necesidad de apoyar los procesos digestivos con la ingestión de chile suele acompañarse de la necesidad de sal, otro estimulante de la digestión. Ya Miguel Othón de Mendizábal, en su trabajo pionero sobre la sal en México, hacía ver que el área geográfica de distribución del chile correspondía a los asentamientos de los pequeños estados y naciones de la antigüedad mexicana que solían consumir maíz; también, que los pueblos nómadas, cazadores, pescadores y recolectores —que no se dedicaban a la agricultura— no contaban con especie alguna de chile, salvo el caso del estadio silvestre del chile piquín entre algunos grupos. Esto le permite afirmar que hay "sin duda una estrecha relación, como en el caso de la sal, entre el uso del chile y la clase de alimentos". Encuentra además

Othón de Mendizábal "un cierto paralelismo entre la función de ambos estimulantes, que tuvo repercusión en los mitos y el ritual" (Mendizábal, p. 325).

Valor simbólico del chile. La afirmación anterior nos permite transitar hacia otro tema de gran interés, que es el del valor simbólico del chile. El mismo Mendizábal recoge de una crónica del siglo XVII —el informe sobre Nayarit que escribió Antonio Arias de Saavedra— una sugerente narración representativa de la religión entre los nayaritas, coras y huicholes de aquel tiempo. Entre sus deidades, escribe Arias, reconocen a un dios llamado Narama que significa Salitroso y es el dios de la sal, del mezcal y del chile. De acuerdo con el mito, un día Dios convocó a un banquete a Narama, a Uxuu, diosa que tenía bajo su patrocinio "todas las semillas, [y] frutos de Verano, disponiendo tierras con sus rocíos", a Nenetzi que era la divinidad encargada de criar las carnes, y a Nicanori, que criaba las aves. Todos ellos cubrieron la mesa con los frutos que tenían a su cargo. Pasó Narama Salitroso a la mesa desnudo, y "[cogió] de su rostro la sal, [y] la echó en las viandas, [y] de las partes impúdicas, algunos pimientos (chiles) que esparció en la comida". Los otros dioses se consideraron agraviados por la conducta de Narama y se lo echaron en cara. Él les respondió que cualquiera de los manjares que ellos tenían a su cargo era importante, pero "ninguno lo era tanto como la Sal y el Chile, [y] que así comiesen, [y] verían la razón que le [había] movido; comieron, [y] [reconocieron] que tenía justicia" (Mendizábal, p. 325).

Esta relación entre la sal y el chile se extiende al ayuno. Por ejemplo, en la *Relación de las cosas de Yucatán,* Diego de Landa registra que cuando los mayas entraban en periodo de abstinencia, generalmente se eliminaba de los guisados la sal y la pimienta (en realidad chile), lo que les parecía gran sacrificio (Landa, 1986, p. 47). Entre los pochtecas o los mercaderes mexicas, el ayuno de chile y sal durante sus expediciones comerciales se consideraba una manera de honrar a los dioses por protegerlos de no morir en el camino: "Y si por ventura no permitiere nuestro señor que moráis, sino que hagáis vuestro viaje, tened por honra el comer sin *chilli* y sin templamiento de sal, el pan duro [tortillas] de muchos días, y el *apinolli* mal hecho, y el maíz tostado y remojado" (Sahagún, 2002, p. 802).

El chile tenía su propia divinidad también entre los mexicas, era Tlatlauhqui cihuatl ichilzintli, o respetable señora del chilito rojo, hermana de Tláloc, dios del agua, y de Chicomecóatl, diosa de los mantenimientos (Long-Solís, 1998,

p. 145). A Chicomecóatl le ofrendaban chile, entre otras cosas, como podemos ver en alguna de las ilustraciones del *Códice florentino*. También entre los zapotecos había un dios, Losio, que protegía las cosechas de maíz y chile (Long-Solís, 1998, pp. 145-146).

Como un signo de continuidad cultural, en algunas poblaciones de origen nahua el chile forma parte de ofrendas y cuelgas. Es el caso de la fiesta en honor de San Francisco de Asís, la de mayor importancia en Olinalá, Guerrero. Recordemos que la celebración a algunos santos católicos ha sido una manera de preservar las antiguas costumbres religiosas entre los pueblos originarios. Estos santos coinciden con momentos del ciclo agrícola. San Francisco, por ejemplo, está asociado al agua; la expresión "el cordonazo de san Francisco" se refiere a las últimas lluvias del año, que coinciden con el tiempo de cosecha del maíz. Pues bien, en Olinalá se lleva a San Francisco en una angarilla decorada con flores de cempasúchil y chiles, y se colocan en su imagen guirnaldas o cuelgas de esas mismas flores que se intercalan con chiles. Tal como ocurre en la ceremonia de petición de lluvia del 2 de mayo en el pueblo cercano de Zitlala, los tecuanes o jaguares están presentes el día de San Francisco (Long-Solís, 1990). Es posible que el cordón que lleva atado San Francisco al hábito se identifique con el mecate que portan los tecuanes, mismo que azotan contra el suelo para imitar el sonido del trueno convocando así a la lluvia.

Otro ejemplo de la presencia ceremonial del chile entre las culturas indígenas actuales lo documenta Ricardo Muñoz Zurita al referirse al chile chimborote, que, como ya se planteó aquí, está vinculado con los zoques de Chiapas. En poblaciones de la región, como Chiapa de Corzo, Acala o Suchiapa, para la celebración de Corpus Christi, que coincide con el momento de petición de lluvia de junio, tiene lugar el baile de Calalá. A quienes participan en la danza, como los músicos y los danzantes, así como a los priostes que organizan la fiesta, se les ofrece pozol con cacao y chile chimborote seco molido (Muñoz Zurita, 2015). Es interesante señalar que en este baile también participan personajes con máscara y ropaje de jaguares llevando un mecate en la mano.

En algunas poblaciones mayas se quema chile durante ciertas ceremonias. La investigadora Lisa M. Johnson (2018, p. 70), citando a Linda Brown, nos relata:

> Para los practicantes de rituales mayas, el acto de quemar es la clave de los ritos. Transforma el incienso del copal, la sangre, el chocolate, el chile, la cera, el ron, el pan dulce o el tabaco en humo, convirtiéndolos así en un estado apropiado para el consumo de las deidades. Por lo tanto, al quemar ofrendas, los participantes en el ritual "alimentan" a las divinidades, ofreciéndoles elementos aromáticos y atrayéndolos hacia una relación basada en la reciprocidad y la comensalidad ritual en este lugar de intercambio.

La presencia del chile junto al copal, el tabaco y otros elementos rituales muestra su importancia simbólica.

Queda en el tintero un recorrido por otros países del mundo que han integrado diversos chiles a sus cocinas, incluso en platillos que les son representativos. Sería objeto de otro artículo. Para finalizar este rápido recorrido por el mundo del chile y su papel en la cocina y la cosmovisión indígena deseo destacar que es necesario conservar la biodiversidad de los chiles, incluso sus parientes silvestres, así como contribuir a la conservación de ciertos chiles locales que están a punto de perderse por falta de consumo. Libros como Capsicum *y cultura,* la obra clásica de Janet Long-Solís pionera en este tema, así como *Los chiles nativos de México,* de Ricardo Muñoz Zurita, y *Los chiles que dan sabor al mundo,* coordinado por Araceli Aguilar Meléndez, Marco Antonio Vásquez Dávila, Esther Katz y María Reyna Hernández Colorado, contribuyen a ello al realzar la labor de los campesinos que producen los diversos chiles y de las cocineras mexicanas que con su creatividad convierten las salsas de esta solanácea en el gran acompañamiento de la cocina del diario y de la cocina de fiesta. Es necesario que se conozca de mejor manera la amplia y refinada cocina mexicana que tiene entre sus elementos fundamentales a los diversos chiles.

Referencias

AGUIRRE HERNÁNDEZ, E., y V. Muñoz Ocotero (2015). "El chile como alimento". *Ciencia*, *66*(3), 16-23, julio-septiembre, Academia Mexicana de Ciencias. https://www.revistaciencia.amc.edu.mx/index.php/vol-66-numero-3/603-el-chile-como-alimento

BARROS, C., y M. Buenrostro (1998). "Itacate. Chilada". *La Jornada*, 27 de octubre.

_____ (2006). "Itacate. Mole de guajolote". *La Jornada*, 9 de septiembre.

COBARRUBIAS OROZCO, S. de (1984). *Tesoro de la lengua castellana o española. Primer diccionario de la lengua* [1611]. Turner.

DELGADILLO MOJARRO, A. (1999). *Estudio del queso añejo enchilado de Zacatecas.* Tesis de maestría, Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, Ciatej.

FRÍAS NEVE, M., y J. Vargas Valdez (1996). *Cocina regional de Chihuahua*. Dirección General de Culturas Populares/Nueva Vizcaya.

_____ (2013). *Cocina regional de Chihuahua*. Agencia Promotora de Publicaciones.

GUZMÁN, D. DE (1999). *Recetario mexiquense, siglo XVIII* [*circa* 1749-1779]. Conaculta (Col. Recetarios Antiguos).

JOHNSON, L. M. (2018). "Siguiendo los rastros de los depósitos rituales. Esbozo de un marco arqueológico para el estudios de las prácticas rituales en Palenque". *Estudios de cultura maya, 52*, 51-76. https://doi.org/10.19130/iifl.ecm.2018.52.932

LANDA, D. DE (1986). *Relación de las cosas de Yucatán* [*circa* 1566]. Porrúa (Biblioteca Porrúa, 13).

LONG-SOLÍS, J. (1990). "Las ofrendas de San Francisco". *Estudios de cultura náhuatl*, 20, 229-243. UNAM.

_____ (1998). Capsicum *y cultura. La historia del* chilli (2ª ed.). FCE.

MCNEILL, C. L. (2016). "El papel del cacao en la antigua religión, rituales y cocina maya". L. Caso Barrera (ed.), *Cacao. Producción, consumo y comercio. Del periodo prehispánico a la actualidad en América Latina* (pp. 65-128). Iberoamericana-Vervuert.

MENDIZÁBAL, M. O. de (1946). "Influencia de la sal en la distribución geográfica de los grupos indígenas de México". *Obras completas* (t. II, pp. 181-340). Carmen H. Vda. de Mendizábal.

Molina, A. de (1970). *Vocabulario en lengua castellana y mexicana y mexicana y castellana* [1571]. Porrúa.

Muñoz Zurita, R. (1996). *Los chiles rellenos en México. Antología de recetas*. unam.

_____ (2000). *Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana*. Clío.

_____ (2015). *Los chiles nativos de México* (3ª ed.). El Equilibrista.

Navarro Guerrero, D. (comp.) (1997). *La cocina tradicional de Durango*. Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia.

Sahagún, B. de (2002). *Historia general de las cosas de Nueva España* [1577] (3ª ed., ed. A. López Austin). Conaculta.





Chile de amor. Remembranzas, comida y recetas culinarias de Iztapalapa (¡para el mundo!)

Gladys Isabel Manzanero Medina
Aída Manzanero Medina
Verónica Manzanero Medina
Marco Antonio Vásquez Dávila

Para Celia Medina y Simona Álvarez, madre y abuela, maestras cocineras

Entrada

En Iztapalapa, como en otras partes de México, el chile de amor es un chile fresco, verde y crudo que se saborea aparejado con la comida (figura 1). En este texto conmemoramos y damos a conocer parte de la cocina familiar y algunas recetas culinarias del pueblo originario de Iztapalapa, inmerso en la gran urbe de la Ciudad de México. Mostramos la perspectiva doméstica de los saberes femeninos y los sabores de algunos platillos emblemáticos. Cocinamos con las palabras los decires y los sentires sobre ese hecho social total (Mauss, 2009) y complejo que es el disfrutar con amor lo picante y lo sabroso del chile en un pueblo con una raigambre añeja.

A través de la glosa de 12 recetas de cocina, en este capítulo veremos transcurrir parte de la vida actual del antiguo pueblo originario de Iztapalapa. Para ello, recurrimos a la historia local y las historias particulares de los integrantes de una familia del Barrio de San Pedro de Iztapalapa: los Manzanero Medina.



Figura 1. Chile de árbol (o chile de amor). **Foto:** Matías Domínguez Laso.*

Antes de entrar de lleno a las cocinas y mesas de Iztapalapa, queremos referirnos a la frase final del título de este capítulo: "¡para el mundo!" Los Ángeles Azules son un grupo musical de Iztapalapa afamado por su interpretación de la cumbia. Este grupo acuñó la frase "De Iztapalapa… ¡para el mundo!" y constituye un emblema de orgullo identitario entre muchas personas de Iztapalapa, de la megalópolis e incluso de México. En muchas ocasiones, cuando alguien expresa que es de Iztapalapa en seguida añade, con tono alegre, "¡para el mundo!", aludiendo a la patrimonialidad global de la cultura iztapalapense.

Para contextualizar la comida de Iztapalapa, en seguida degustaremos una breve reseña sobre la memoria biocultural de esta parte de la cuenca del Valle de México. En ella damos cuenta del devenir del hábitat, habitantes y hábitos en Iztapalapa.

Entremés

Las raíces del terruño se remontan a 1000 a.C., cuando los primeros pobladores del sitio se asentaron en las laderas de un volcán extinto que más tarde se llamaría Huixachtépetl (cerro de los huizaches, arbolillo espinoso de la familia de las leguminosas, *Acacia farnesiana*). Las pequeñas aldeas aprovecharon los recursos lacustres e iniciaron la agricultura. El aprovechamiento adecuado del pródigo paisaje acuático incrementó la población y entonces, entre 600 y 900 a.C., se

construyen chinampas, estructuras hidroagrícolas de gran productividad. La palabra "chinampa" proviene del náhuatl *chinamitl,* que significa "cercado de cañas". Estas parcelas agrícolas artificiales rodeadas por agua estaban hechas con plantas, limo y árboles, cuyas raíces las mantenían sujetas al fondo de lago.

En el siglo XIII, la ciudad de Culhuacán se desarrollaba plenamente en el lado poniente de la montaña sagrada Huixachtépetl. Trescientos años después, Iztapalapa se situó al pie de la ladera norte de la prominencia mencionada.

Iztapalapa significa "losas sobre el agua" (del náhuatl *iztapalli* = losas o lajas, *atl* = agua, y *apan* = sobre), pues el pueblo se asentó en parte en tierra firme y sobre chinampas. En el siglo XVI, en la hermosa cuenca del Valle de México florecían, entre otras, las ciudades lacustres de México-Tenochtitlan, Azcapotzalco e Iztapalapa. En la cumbre de su antiguo cerro volcánico, cada 52 años se efectuaba un ritual cuyo objetivo era regenerar el cosmos, en particular, asegurar la supervivencia del fuego solar. Este rito se conocía como anudamiento de los años (*Xiuhmolpilli* en náhuatl) o ceremonia del Fuego Nuevo. Así vivieron los colhua-nahuas, antiguos habitantes de la comarca iztapalapense, hasta la llegada de los españoles al territorio que ahora conocemos como México.

El último gobernante náhuatl de Iztapalapa fue el valiente guerrero Cuitláhuac (1476-1520), hermano de Moctezuma. Los españoles sometieron a la población y así dio inicio la gesta de una cultura sincrética, producto de la fusión de elementos nativos y europeos. La religión católica refuncionalizó un elemento muy importante del patrimonio biocultural: el carácter ritual de la montaña. El Huixachtépetl, que cambió de nombre a Cerro de la Estrella, desempeñó y aún desempeña su papel como rasgo característico que permanece vigente. La representación de la Pasión de Jesucristo, que cada Semana Santa se escenifica tanto en el centro del poblado como en las faldas del Cerro de la Estrella, es vista por millones de personas de manera presencial y a través de la televisión o las redes sociales. Esta actividad colectiva constituye un tercer rostro identitario de Iztapalapa ante el resto del mundo.

A partir de las últimas décadas del siglo XIX, México se incorporó al proceso de modernización que marca esta época en el mundo occidental, signado por fenómenos de industrialización y urbanización (Herrera, 2016).

El crecimiento urbano influyó directamente en la degradación ecológica de la cuenca del Valle de México.

> La ciudad, incapaz de contenerse a sí misma, se extiende y ocupa todos los espacios; comiendo las tierras labrantías y chinampas con sus construcciones urbanas; deteriorando y agotando sus recursos naturales y productivos; transformando las formas de vida y de organización y gestión tradicionales de sus habitantes. Los problemas de índole socioeconómico resultantes son agudos, destacando entre ellos el desempleo y subempleo (Rojas Rabiela, 1998, p. 100).

Hasta mediados del siglo xx, en las chinampas de Iztapalapa se sembraba una variedad de plantas de origen diverso, como maíz, romeritos (nativos de México) y plantas introducidas: alcachofa, acelga, betabel, col, lechuga y nabo.

> Actualmente, por un afán conservacionista y de profundo apego a la tierra, los últimos campesinos de Iztapalapa se niegan a dejar morir estos espacios, conservan pequeñas chinampas como memoria de su pasado, de su cultura e identidad. Existen algunas chinampas productivas como la del eje 6 sur —frente a la Central de Abasto— y en Tetepilco (Trejo, 2015, pp. 68-69).

De esta manera se puede considerar que, aunque casi extintas, las chinampas conforman un cuarto rasgo identitario de Iztapalapa.

Actualmente, encapsulados en la urbe, los antiguos poblados ribereños conservan vestigios de su antigua fisonomía en calles, iglesias y casas antiguas, cuyos nombres evocan su pasado, sea de cuando fueron parte del señorío azteca o de cuando fueron congregaciones novohispanas. En algunos, prevalecen sus tradiciones ancestrales manifiestas en las festividades y formas de convivencia (Herrera, 2016) y, como se verá más adelante, en la comida.

Sazonar recuerdos

En este breve apartado explicamos cómo se construyó el presente texto. Tomamos prestado el título del libro de recetas de cocina caribeña del sur de Costa Rica (Jiménez, 2007) y las opiniones de Abarca y Colby (2016) para relatar cómo se fue cocinando (elaborando) el contenido. Por cierto, no se siguió ninguna receta metodológica en particular, sino que lo fuimos aderezando poco a poco, a fuego lento.

Para desarrollar una investigación empírica sobre la "etnografía de la comida y de los sentidos" (Counihan y Hojlund, 2018), preguntamos a diversas personas (incluso a nosotros mismos) y recuperamos la evocación de un tema de la cultura culinaria de Iztapalapa: los chiles como recursos alimentarios y de la memoria. Se escribieron las narrativas de los entrevistados y construimos un texto que trata de enlazar los recuerdos e historias de la cocina, mesa y sobremesa, las vivencias en torno a la comida y un recetario de platillos con chiles de Iztapalapa. Como ya se ha dicho, se recuperaron en particular las recetas características del Barrio de San Pedro, las cuales se ordenaron con base en dos criterios: hábitat y antigüedad; también se consideró la fuente de proteína y la técnica.

Los saberes culinarios se recopilaron con base en la experiencia y en los recuerdos de la infancia de las tres primeras autoras. Durante la investigación indagamos el contexto histórico, biológico o cultural de las recetas. Al incluir las narrativas personales de cada platillo quisimos escuchar "la voz de la comida" (Hauck-Lawson, 1998). Con ello buscamos mostrar que los chiles forman parte del patrimonio biocultural (Rozzi *et al.,* 2018) que pervive en las cocinas, el gusto y los recuerdos de los descendientes culturales de Cuitláhuac en el siglo XXI.

Plato fuerte

En esta sección mostramos los resultados de nuestra indagación sobre la comida, los recuerdos y los chiles. El plato fuerte está compuesto por un recuento de los chiles con que se cocina y conversa, el recetario de chiles y, finalmente, una descripción de cómo se come en Iztapalapa.

Chiles, venas y salsas picantes

Al inicio de este texto señalamos que cuando en la mesa de las familias de Iztapalapa se coloca un plato con chiles verdes (serranos o jalapeños, figura 2) para completar a la comida, se aclara y declara: "Hay chile de amor", recurriendo al calambur (juego de palabras) característico de la región para denotar que la manera de comer esos lustrosos y apetecibles chiles verdes frescos es mordiéndolos. De esta manera se ejecuta una figura literaria llamada sinécdoque que consiste en que una frase o palabra designa el total de la idea. De esta manera, el (chile) *de-amor* sirve para referirse a (chile) *de-a-mor-discos* o *de-a-mor-didas.*

El empleo del doble sentido en el lenguaje es un rasgo de la cultura mexicana. En este contexto, el chile es un objeto cultural con una multitud de significados que se enmarcan en el albur y que transitan de lo jocoso o blanco a lo rojo y picaresco. Un ejemplo muy conocido es: "Yo soy como el chile verde: picante pero sabroso". Pero esta singularización del chile no refleja la diversidad de chiles que se pueden adquirir en el mercado de Iztapalapa.



Figura 2. Chile catarina fresco. **Foto:** Matías Domínguez Laso.*

El mercado es una institución de origen prehispánico y representó un papel fundamental en el desarrollo de la civilización en la cuenca del Valle de México. La zona sur del lago funcionaba "como proveedora de alimentos del gran centro urbano de Tenochtitlan, papel que se mantuvo en la Ciudad de México durante la época colonial hasta el siglo xx" (Serra y Lazcano, 2009). Del mismo modo, las chinampas perviven a través del periodo colonial por el abasto de productos alimenticios vegetales que se transportaban al mercado urbano *(op. cit.)*.

En las cocinas mexicanas, los chiles son ingredientes con múltiples sabores característicos que han nutrido a los mexicanos a lo largo del tiempo. El consumo de chile es el quinto rasgo de identidad en el pueblo de Iztapalapa, y por eso las siempre celebradas salsas llevan el toque de picor característico de cada familia. Ya en 1615 don Quijote señalaba que "La mejor salsa del mundo es el hambre; y como ésta no falta a los pobres, siempre comen con gusto" (Cervantes, 1998). Si por alguna (extraña) razón no se agregó chile a la salsa, o si se quiere comer más picante, siempre se podrá recurrir a un buen chile de amor o los chiles tatemados en el comal "con su cebolla y limón".

Las cocinas no son ensambles fortuitos de ingredientes y sabores característicos; son adaptaciones nutricionales de largo plazo que han sostenido a las generaciones a través del tiempo (Crowther, 2018); de ahí los ingredientes, las técnicas particulares, los gustos y la forma de comer relacionados con cada cocina local o regional. En los cuadros 1, 2 y 3 relacionamos la presencia de los chiles (frescos, secos y enlatados) con las venas de chile en los platillos. En la columna de observaciones se muestran algunas expresiones de la cultura del chile en Iztapalapa.

En la culinaria mesoamericana, un complemento muy importante de los chiles son los tomates y jitomates. El tomate *(Physalis philadelphica)* es un fruto ácido que recibe otros nombres, como tomate verde, tomate de cáscara, tomatillo o miltomate o tomate de milpa. En Iztapalapa también se encuentra el tomate amarillo o manzano *(Physalis peruviana),* que asimismo es un tomate de cáscara, pero de color amarillo y sabor dulce. El jitomate *(Solanum lycopersicum)* tiene frutos de color rojo, mayor tamaño y sabor dulce.

Cuadro 1. Chiles frescos en Iztapalapa (2020) (continúa)

Chile	Platillo	Observación
Chilaca	Guisado con chorizo, papas o en rajas.	Cuando se seca se llama chile pasilla. Poco picante.
Cuaresmeño	En conserva, rellenos, salsas, chile de amor.	Es el chile jalapeño que toma ese nombre por su consumo tradicional en Cuaresma. Picante.
De árbol	Para salsa verde, guacamole, salsa con tomate amarillo.	Pica mucho.

Cuadro 1. Chiles frescos en Iztapalapa (2020) (finaliza)

Chile	Platillo	Observación
Güero	Guisado con chorizo, con papas, en rajas (se tuesta y se prepara con cebolla, cilantro y queso); con tomate crudo.	Pica.
Habanero	Para salsas, con tomate, jitomate, guacamole; rajas con cebolla, limón y aceite de oliva.	Su picor varía por temporada, hay amarillo, naranja, verde y rojo; este último es en verdad picoso.
Jalapeño	En rajas, rellenos de queso, atún, carne, capeados; como botana, para salsas, chile de amor.	También se llama cuaresmeño. Picante.
Loco	En salsas, en rajas; en las taquerías lo sirven con piña.	También se conoce como chile manzano *(Capsicum frutescens)*. Es picoso, pero no como el habanero; el picante del chile loco no se soporta.
Piquín	Salsas.	En Iztapalapa casi no se ve este chile; hay verde y rojo; son muy chiquitos (como un frijol).
Poblano	En rajas con elote y crema; con papas; rellenos de atún, queso o carne; chiles en nogada.	Los chiles de color verde no pican; los rojos a veces pican.
Serrano	Salsas verdes en crudo con tomate para degustar con quesadillas o tostadas de pata; en rajas sancochadas en aceite con rebanadas de cebolla, se les levanta la piel y se le pone salsa inglesa y frijoles; en rajas para quesadillas con epazote; charales en salsa verde, michimole, pipián verde, peneques, chile de amor.	Sí pica, pero no mucho.

Cuadro 2. Chiles secos de Iztapalapa (2020)

Chile	Platillo	Observación
Ancho	Adobo, chiles rellenos, moles, mole de olla, panza de res.	Hay dos tipos: mulato y rojo. No es picoso.
Cascabel	Pollo encacahuatado, salsa con tomate, salsa con tomate amarillo.	No pica, pero tiene buen sabor.
Catarina	Salsa con tomate, salsa con tomate amarillo.	No pica, solo da sabor (figura 3).
Chipotle	Salsas, se le agrega al caldo tlalpeño.	Hay dos tipos: meco y rojo. No pica.
De árbol	En salsa, con tomate guisado con carne de cerdo o pollo; salsa con tomate amarillo.	Pica mucho (figura 4).
Guajillo	Adobo, caldo de camarones, carne enchilada, mole de olla, panza de res, pozole rojo, pipián rojo, salsas.	No pica, da sabor y color.
Habanero	Caldo de gallina o pollo.	Es delicioso, se usa como el chile piquín.
Morita	Guisado con carne de cerdo o pollo, salsa con tomate amarillo.	A veces pica, su picor es de temporada.
Pasilla	Bistés de cerdo, costillas, guisado con nopales y carne de pollo o cerdo, salsa borracha.	Es el chile chilaca seco. Es de color café oscuro. Más que picoso, es muy rico.
Piquín	Para dar sabor al pozole, frutas, cocteles, caldos.	El chile piquín seco es más común que el fresco.
Poblano	Chiles rellenos.	Es el chile ancho.
Puya	Mole de olla, panza de res, pozole rojo, salsas.	Es un tipo de guajillo pequeño. Pica como el chile de árbol seco.
Serrano	Salsas.	Se le conoce como “chile seco”. Cuando se deja secar, no se enmohece.

Cuadro 3. Venas y chiles enlatados de Iztapalapa (2020)

Chile	Platillo	Observación
Guajillo (venas)	Para saborizar caldos de gallina o pollo, en pipián rojo, pozole blanco, tamales de pescado, tripas de pollo (u otras menudencias) en totomoxtle.	Tiritas que resultan de desvenar los chiles; se secan y guardan para utilizarlas cuando se requiera.
Chipotle (enlatado)	Albóndigas enchipotladas, pollo con crema al chipotle, salsa.	Adobado. Es dulce.
Jalapeño (enlatado)	Rajas; rellenos de queso, atún, carne, capeados; en botana, chile de amor, salsas.	La presentación de lata es en escabeche.



Figura 3. Chile catarina seco. **Foto:** Matías Domínguez Laso.*



Figura 4. Chile de árbol seco. **Foto:** Matías Domínguez Laso.*

* Proyecto de investigación "Etnobotánica y contenido nutrimental de flores silvestres de dos regiones de Oaxaca, México". SIP: 20195571, del Instituto Politécnico Nacional (IPN).

Recetario de chiles de Iztapalapa

Los chiles son una creación biocultural nativa de México y han sido un recurso identitario desde tiempos prehispánicos (Bak-Geller, 2018); por ello, "el chile define, caracteriza y hace único el sabor de la cocina mexicana" (Muñoz Zurita, 2017). A partir del siglo XIX, el chile adquiere un lugar predominante en la construcción de la nación mexicana: los recetarios, pinturas, novelas y leyendas populares retratan al chile y la cocina confeccionada a base de él como símbolos de la grandeza del país, de sus orígenes remotos y gloriosos, y de la unión entre los habitantes del país que comparten la predilección por los sabores picosos (Bak-Geller, 2018).

A sus 18 años, Celia, proveniente de Oaxaca, llegó a Iztapalapa con sus saberes culinarios mixtecos. En su nuevo hogar amplió su arte de cocinar incorporando otras variedades de chile. Simona, su suegra, le enseñó los secretos de la culinaria local junto al fogón, en la cocina de paredes de adobe y techo de lámina. Y es que el arte de la culinaria tradicional se aprende donde se aprende: a veces con la madre o el padre, a veces con la suegra, a veces con hermanos y amigos (Sutton, 2014). La cocina es un arte que en México se aprende con todos los sentidos, entre los olores de los alimentos y el humo de la leña escapándose por las ventanas. Como en todos los fogones del mundo, aquí se encuentran miles de años de refinamiento y diversidad (Galeano, 1998).

En el patio de las casas de Iztapalapa, gallinas, guajolotes, patos, gansos, palomas, conejos, cerdos y otros animalitos servían para las celebraciones relacionadas con el ciclo de vida y ritual. Cuando vivía, la abuela Simona acostumbraba matar un gallo para su cumpleaños. Con la carne complementaba el mole de fiesta. Nada se desperdiciaba, pues de igual manera guisaba la cresta y las tripas.

En esta sección se presentan 12 recetas culinarias características del Barrio de San Pedro de Iztapalapa, en las que se emplean diversas variedades de chile (cuadro 4). Observamos que la técnica de preparación en todos platillos es la molienda. "Moler es una acción central en la tradición cultural mesoamericana, pues es la forma fundamental de procesar los alimentos... La acción de moler transforma un insumo en un número infinito de fragmentos que a su vez tienen la capacidad de transmitir y multiplicar la fuerza o vitalidad" (Good, 2013).

Cuadro 4. Recetas con chiles de Iztapalapa

Receta	Hábitat	Antigüedad	Proteína	Chile
1. Caldo de camarones	Lacustre	Prehispánico	Camarón	Guajillo
2. Charales en salsa verde	Lacustre	Prehispánico	Charal	Serrano
3. Michimole	Lacustre	Prehispánico	Pescado	Serrano
4. Tamales de pescado	Lacustre	Prehispánico	Pescado	Guajillo
5. Pipián rojo	Lacustre	Prehispánico	Pato	Guajillo
6. Pipián verde	Doméstico	Prehispánico	Pato, gallina, cerdo	Serrano
7. Conejo con salsa borracha	Mercado	Prehispánico	Conejo	Pasilla
8. Caldo de gallina	Doméstico	Colonial	Gallina	Guajillo
9. Mole de olla	Mercado	Colonial	Res	Ancho y guajillo
10. Adobo de cola de res	Mercado	Colonial	Res	Ancho y guajillo
11. Peneques	Mercado	Moderno	Queso y huevo	Serrano
12. Chiles rellenos	Mercado	Moderno	Res, cerdo, queso, huevo	Poblano

A continuación, las recetas con chiles se describen y condimentan con recuerdos y opiniones sobre su estado actual o aspectos culturales relacionadas con ellas.

1. Caldo de camarones

Ingredientes		**Preparación**
		(6 porciones)
200 g	Camarones frescos medianos	Lavar muy bien los camarones y reservar.
¾ kg	Jitomate	Cocer los jitomates y los chiles guajillos.
4	Chiles guajillos (desvenados)	Moler jitomates y guajillos con el ajo y ¼ cebolla. Reservar la salsa.
1	Diente de ajo	En una cazuela, vaciar un poco de aceite, agregar el otro ¼ de cebolla en rodajas y el cilantro.
½	Cebolla pequeña	Cuando la cebolla esté acitronada, vaciar la salsa y sazonar con sal al gusto, cocinar durante 5 minutos.
6	Ramitas de cilantro (picado)	Agregar los camarones.
	Aceite	Dejar hervir por 10 minutos.
	Sal	Servir en un plato hondo.
		Aderezar con limón al gusto y comer con tortillas de maíz.

Los antiguos habitantes de la cuenca del Valle de México obtenían de los cuerpos de agua numerosos recursos alimentarios, como acociles o camarones dulceacuícolas *(Cambarellus montezumae).* En la actualidad, los acociles se sustituyen con camarones frescos. Cuando alguna persona fallece en Iztapalapa, una comida tradicional que se prepara, sirve y ofrece a los asistentes al sepelio es caldo de camarones. El contexto simbólico o lo que significa es el duelo y "no comer la carne del difunto".

El hervor del chile guajillo con los jitomates produce un caldo de color rojo. El inframundo acuático de los nahuas prehispánicos, llamado Tlalocan, es precisamente de color rojo. Los camarones rojos nadando en un caldo rojo constituyen una metáfora del lugar a donde se dirige la persona fallecida. Para los dolientes, este nutritivo caldo es muy reconfortante.

2. Charales en salsa verde

Ingredientes

150 g	Charales
5	Nopales
4	Papas medianas
¾ kg	Tomate
3	Chiles serranos
1	Diente de ajo
1¼	Cebolla
1	Pizca de comino
4	Ramitas de cilantro (picado)
	Aceite
	Sal

Preparación

(6 porciones)

Descabezar los charales y freírlos. Reservar.
Cortar los nopales en cuadritos y cocer en 1 taza de agua, salar al gusto. Escurrir.
Cocer las papas, pelarlas y cortarlas en cuadritos.
Cocer los tomates y los chiles serranos, molerlos junto con el ajo, 1 cebolla y el comino. Reservar la salsa.
En una cazuela, vaciar un poco de aceite, agregar ¼ de cebolla en rodajas y el cilantro picado.
Cuando la cebolla esté acitronada, vaciar la salsa y cocer durante 5 minutos.
Agregar los charales. Una vez cocidos añadir los nopales y las papas. Probar y rectificar de sal. Dejar hervir 3 minutos.
Servir en un plato hondo y comer con tortillas de maíz.

Los charales son pequeños peces de agua dulce endémicos de los cuerpos de agua del centro de México. En particular, la especie que se encontraba en Xochimilco, Tláhuac y Chimalhuacán es *Chirostoma humboldtianum* (Paulo-Maya *et al.,* 2000).

Durante la Cuaresma, el almuerzo en Iztapalapa consistía en charales con nopales en salsa verde, platillo considerado de Cuaresma porque la carne del charal no es roja.

Los charales también se servían en los sepelios, después de la misa, en la comida y en la misa del cabo de año. La explicación de esta singularidad culinaria es similar al caso del consumo de los acociles recién descrito. Los acociles y los charales son habitantes del mundo acuático. No se debe comer carne de aves

o mamíferos "porque si dan carne es como si se estuviera comiendo la carne del difunto". En Culhuacán y Atlazolpa (ambos pueblos originarios de Iztapalapa) también existe esta tradición:

> Durante el velorio, que duraba tres días, se daba de comer a los acompañantes arroz, charales con nopales en salsa verde con papas y cilantro, revoltijo [romeritos, *Suaeda torreyana, Chenopodiaceae*] o huevos ahogados con frijoles y en la noche café de olla o té de canela o de hojas de naranjo y bolillos, sin faltar el chínguere. No se podía consumir de ninguna carne porque decían que era como comerse al difunto. (Ramírez González, 2012, p. 317).

Anteriormente, aunque en Iztapalapa se podían pescar los charales, el principal suministro era el mercado. Las señoras los traían de lugares donde había (y todavía hay) agua, como Cuemanco, Xochimilco y San Gregorio. Tenían los pescaditos en cubetas de latón y los vendían, con latitas de sardina como medida. En Iztapalapa ya no hay charalitos y tampoco se encuentran en el mercado las personas que vendían los pescaditos frescos. Por eso ahora la salsa verde se hace con charales secos que traen de Michoacán, la tierra de los pescados.

3. Michimole

En México, la expresión "es mi mero mole" se refiere a la característica especial que singulariza un gusto en particular. El "mero mole" de Iztapalapa es el michimole (de los vocablos nahuas *michin* = pescado y *molli* = salsa). Este mole de pescado es paradigmático de la comida lacustre. El michimole diferencia a las localidades ribereñas o chinamperas del resto de las poblaciones de tierra adentro, que preparan el mole con otros ingredientes. Por ejemplo, en San Lorenzo Huipulco (delegación Tlalpan), el michimole es un caldo con acociles, pescados y chile guajillo (Mora y Gallardo, 2018). La descripción del michimole que se consumía en Iztapalapa nos la dijo el señor Abelardo Manzanero: "Son pescaditos frescos con verdolagas y chilito verde". Como todos los otros platillos, se come con tortilla de maíz.

4. Tamales de pescado (receta iztapalapense)

Ingredientes

- 1 kg Huachinango, partido en trozos (postas)
- 1 Manojo de hojas (brácteas) de maíz grandes
- 2 Dientes de ajo
- 1 Cebolla grande
- 1 Manojito de epazote
- 4 Xoconostles
- ½ kg Tomate
- Venas de chile guajillo
- 1 oz Aceite de oliva

Preparación

(4 porciones)

Lavar muy bien el pescado y ponerlo a escurrir en una coladera.
Lavar las hojas de maíz y remojarlas en un recipiente.
Moler los dientes de ajo en un molcajete y agregarlo a cada posta de pescado con sal al gusto, reservar.
Rebanar la mitad de la cebolla.
Pelar y retirar las semillas de los xoconostles, picarlos junto con los tomates.
Agregarles la onza de aceite de oliva. Mezclar muy bien. Reservar.
Escurrir las hojas de maíz.
Tomar una hoja de maíz, colocar una posta de pescado, añadir una cucharada grande de la verdura picada y 2 venas de chile guajillo.
Cerrar y amarrar con tiras hechas del totomoxtle.
Asar en un comal durante 20 minutos.
(10 minutos de cada lado) para su total cocimiento.
Se pueden servir calientes o fríos con tortillas.

Los antiguos nahuas llamaron totomoxtle a las brácteas (hojas modificadas) de la mazorca o fruto del maíz. Actualmente, muchas personas las conocen simplemente como “hojas de maíz”. Con estas singulares estructuras vegetales se preparan los llamados tamales de pescado en Iztapalapa, platillo que en otros pueblos originarios del sur de la Ciudad de México —como Culhuacán, Xochimilco o Tláhuac— se conoce como tlapique (Bedolla y Vanegas, 2007).

El proceso de cocción del tlapique se remonta a la época prehispánica. Tlapique o mextlapique significa en lengua náhuatl "cosa envuelta en hojas de maíz, así como *tamalli*" (de esta última palabra proviene el actual tamal). A diferencia de este último, el tlapique no contiene masa de maíz ni se cocina al vapor; consiste en un conjunto de ingredientes colocados sobre tres capas de hojas de mazorca de maíz. Se envuelve con cuidado y se tatema sobre un comal hasta que deje de gotear (Valerio-Holguín, 2019). Los tlapiques se pueden elaborar con pescado, ranas, renacuajos, ajolotes, charales, tripas de pollo o mollejas, a los que se adiciona tomate, epazote, cebolla, nopales y chiles secos (Mora y Gallardo, 2018), o las venas secas de los chiles.

A principios del siglo xx, los campesinos de Xochimilco llevaban a vender sus verduras "a México" cada quince días… Durante el trayecto los campesinos y los remeros disfrutaban de un rico café de olla que acompañaban con tortillas, tlacoyos y tlapique de pescado o de almejas, preparados por las mujeres (Peralta Flores, 2009).

Los tlapiques y el michimole forman parte de la cultura y de la cocina tradicional lacustre; por ello son comunes en Xochimilco, Milpa Alta y Tláhuac, espacios chinamperos que sobreviven en la gran metrópoli (Mora y Gallardo, 2018). Hasta hace algunos años en Iztapalapa, los días de tianguis (miércoles) y los domingos se vendían tlapiques (de pescaditos, de charales, de postas de pescado y de tripas de pollo). Se consumían en el almuerzo con aguacate criollo y chicharrón. En la actualidad, solo se venden las tripas de pollo fritas, pero ya no cocidas en totomoxtle.

5. Pipián rojo

Ingredientes

- 1 Manojo de lengua de vaca
- 1 Pato
- 1 Cebolla mediana
- ½ Cabeza de ajos
- 250 g Pipián rojo (se prepara moliendo pepita de calabaza y chile guajillo, pasilla o chile ancho)
- 2 Dientes de ajo

Preparación

(6 porciones)

Rebanar las hojas de la lengua de vaca. Reservar.
Cortar la carne de pato en porciones.
Cocer el pato en 2 litros de agua con un trozo de cebolla, ½ cabeza de ajo y sal al gusto. Reservar.
Utilizar el caldo resultante para disolver el pipián.
Agregar las hojas de lengua de vaca, 2 dientes de ajo y un trozo de cebolla finamente picados, o bien molidos con un poco del mismo caldo.
Recocer durante 20 minutos e ir agregando suficiente caldo para que tenga una consistencia tersa y espesa; agregar sal al gusto.
Servir con una porción de carne.

Este platillo se caracteriza por llevar como ingrediente particular una planta llamada lengua de vaca y un ave especial, el pato. El pipián es un tipo de salsa espesa (o "mole" en el contexto mexicano) cuyo ingrediente específico son las pepitas (semillas) de calabaza. Sahagún registró este platillo en el siglo XVI en el Altiplano central: "También comían muchas maneras de cazuelas, una de ellas se llama *totolin patzcalmollo,* quiere decir cazuela de gallina, hecha a su modo con chile bermejo y con tomates y pepitas de calabazas molidas, que se llaman ahora pipián" (Máynez, 2014).

El pipián y el mole rojo son platillos considerados de fiesta. Hasta la fecha, cuando una persona de Iztapalapa invita a comer prepara pipián. El pato se preparaba para alguna celebración: "La abuelita o mi mamá lo cocinaban cuando querían festejar el cumpleaños de alguien de la familia". Antes, las lenguas de vaca se consumían mucho, no solo en pipián, sino al vapor con su cebolla, en taco,

como un quelite común. Los manojos de lengua de vaca se vendían diariamente en el mercado de Iztapalapa. Se amarraban con hoja de palma. Es un quelite que requiere mucha agua. Actualmente los cultivan en La Nopalera, Milpa Alta y Xochimilco.

La lengua de vaca (*Rumex crispus* L.) es una planta herbácea, perenne, de 50 cm a 1.2 m de alto; hojas basales lanceoladas, de 10 a 30 cm de largo. Está ampliamente distribuida por todo el Valle de México en las orillas de arroyos y zanjas, en general, así como ruderal y arvense en cultivos diversos. Es nativa de Eurasia, pero se le encuentra como arvense en muchos lugares del mundo (Calderón de Rzedowski, 2010).

Para este platillo también se emplea carne de guajolote, gallina, pollo o cerdo. Cabe mencionar que las aves denominadas "chichicuilotes" se preparaban con este pipián rojo. Cuando no había lenguas de vaca, se sustituían por nopales o chilacayote. Los nopales se cuecen previamente y se escurren para agregarlos al momento de estar sazonando junto con diez ramas de cilantro finamente picado. El chilacayote *(Cucurbita ficifolia)* es un tipo de calabaza cuyo fruto es ampliamente consumido en el Valle de México.

6. Pipián verde

Ingredientes		Preparación
		(6 porciones)
1 kg	Costilla de cerdo	Cortar la costilla de cerdo en 6 porciones.
1	Cebolla mediana	En una olla, cocer la costilla de cerdo en 2 litros de agua, ½ cebolla, la cabeza de ajos y sal al gusto.
1	Cabeza de ajos	Dejar enfriar por 15 minutos. Reservar.
250 g	Pepitas de calabaza bien molida	Moler, con ¼ de litro del caldo donde se coció la carne, las pepitas de calabaza con los tomates, ½ cebolla, 4 dientes de ajo, los chiles serranos, el cilantro, las hojas de rábano, el comino, la pimienta y los clavos de olor.
4	Tomates	Por separado, en una cacerola, agregar la molienda anterior, sazonar y cocer durante 20 minutos.
4	Dientes de ajo	Ir agregando suficiente caldo para que tenga una consistencia tersa y espesa; agregar sal al gusto.
3	Chiles serranos verdes	Servir con una porción de carne.
8	Ramas de cilantro	Comer con tortillas de maíz.
4	Hojas de rábano	
1	Pizca de comino	
6	Pimientas	
6	Clavos de olor	

La mayoría de los ingredientes del pipián verde, como chile, tomate, semillas de calabaza y hojas verdes, ya se usaban en la época prehispánica (Katz, 2018). De igual manera, esta variedad de mole verde es distintiva de la cocina actual del centro de México (Katz, 2018). Aunque en la actualidad se emplea como proteína la costilla de cerdo, en épocas anteriores se preparaba con pato o gallina.

Para preparar este guiso se muelen los ingredientes, que son en su mayoría verdes: chile verde, tomate, cebolla, hojas de chayote, hierba santa, epazote y cilantro. Las semillas de calabaza, de preferencia de *Cucurbita pepo* (Katz, 2018), es el ingrediente que otorga identidad al platillo. Precisamente, el término pipián deriva de la palabra pepita.

Las personas de Iztapalapa consideran que "este platillo es muy sabroso". Se prepara tanto para una celebración como de manera cotidiana. Igual que con el pipián rojo, "cuando no había nopales se empleaban chilacayote en trocitos". La costilla de cerdo se compra en el mercado. En las décadas de 1960 y 1970, la mayor parte de las personas criaba animales domésticos en sus patios. Cuando se sacrificaba un cerdo, todo el animal se aprovechaba, pues además de la carne, con la piel se preparaba chicharrón, "queso de puerco" con la cabeza, longaniza con los intestinos, y los testículos se cocían al vapor en hojas de totomoxtle, del modo como se preparaban los tlapiques con otras carnes en la época prehispánica.

7. Conejo con salsa borracha

En la época prehispánica se consumían conejos y liebres silvestres que se cazaban en el cerro. En tiempos recientes se cría una especie de conejo doméstico. En el Valle de México se acostumbra comer la carne de conejo frita con pimienta y ajo, acompañada de salsa borracha.

El nombre de esta salsa se deriva del pulque en su preparación. El pulque es una bebida hecha con la savia del maguey desde tiempos prehispánicos y que para muchos iztapalapenses también fue un símbolo de identidad (el sexto en este texto). Hasta hace algunos años, las pulquerías eran comunes en los distintos barrios del pueblo de Iztapalapa. Cuando llegaron otras personas y culturas, el consumo de pulque cedió su lugar a los refrescos embotellados, la cerveza y las bebidas alcohólicas industriales, como ron o brandy. La salsa borracha se prepara con chiles pasilla o guajillo molidos en el molcajete.

Salsa borracha

	Ingredientes	**Preparación**
		(6 porciones)
2	Dientes de ajo	En un comal calentado previamente, asar los ajos, los chiles y los tomates.
6	Chiles pasilla (aunque también puede usarse chile guajillo)	En ¼ de litro de agua, cocer los chiles asados durante 10 minutos o hasta que estén suaves. Escurrir.
6	Tomates verdes	En un molcajete, moler los dientes de ajo, los chiles bien cocidos y los tomates asados con sal al gusto.
	Sal de grano grueso	Agregar el pulque y mezclar muy bien con una cuchara.
½	Taza de pulque	Añadir, al final, el queso fresco rallado y la cebolla finamente picada.
100 g	Queso ranchero fresco	
½	Cebolla	

Esta salsa peculiar casi ha dejado de consumirse porque ya no hay pulque. En la actualidad, el ingrediente nativo se sustituye con vinagre frutal o naranja agria; de ahí que de emborrachada con pulque, la salsa pasó a ser avinagrada o agria.

8. Caldo de gallina

Ingredientes	Preparación
	(6 porciones)
½ Gallina de rancho 2 Cabezas de ajos 1 Cebolla mediana ½ Taza de garbanzos 1 Pieza de poro ¼ Taza de arroz	Separar la gallina en porciones: pierna, muslos, pechuga, menudencia y hueva. En dos litros de agua hirviendo, agregar la carne de gallina, los ajos, la cebolla partida en dos, los garbanzos, el poro rebanado y el arroz, salar al gusto. Cocer hasta que la carne esté suave. Este caldo se sirve con venas de chile y limón al gusto acompañado de tortillas de maíz.

Las gallinas domésticas *(Gallus gallus domesticus)* son originarias de Asia. En el siglo XVI, estas versátiles aves llegaron a México y los pueblos originarios no tardaron en adoptarlas. Desde entonces, además de consumir sus huevos, algunos gallos o gallinas maduras se preparan en caldo u otros platillos. El caldo de gallina se consume en todo el mundo (Smith, 2003) y otorga identidad culinaria a algunos lugares. Dos ejemplos son el sancocho de gallina en Colombia (Alzate, 2003) y el caldo de gallina de rancho en la región de la Frailesca, Chiapas (Rodríguez *et al.,* 2012).

La cocción en agua permite el uso completo de partes de la gallina, como huesos, menudencias, patas, cuello y alas. El consumo del líquido aumenta la cantidad de alimentos disponibles, agrega variedad a la dieta y extrae componentes nutricionales que de otro modo se perderían (Smith, 2003). En Iztapalapa nos explicaron que “el caldo te levanta si estás débil o te falta energía, el caldo te vigoriza mucho”. Algo que caracteriza este caldo es que lleva hueva de gallina y venas de chile.

Anteriormente, en los patios de Iztapalapa algunas personas criaban aves domésticas, a las que denominaban criollas. Estas gallinas de rancho se vendían en el mercado local. En la actualidad este tipo de gallinas son escasas, la mayoría de la carne proviene de granjas avícolas y se compra en el supermercado.

Desde hace muchos años, en las diferentes alcaldías de la Ciudad de México la venta y consumo del caldo de gallina es una tradición. Este platillo se ofrece en restaurantes de mercados y terminales de autobuses, así como en casetas fijas en la calle.

9. Mole de olla

Ingredientes

1 kg	Carne de res (puede ser chambarete, costilla y/o punta de pecho, puede agregarse hueso con tuétano).
3	Xoconostles
3	Piezas de elote
¼ kg	Calabacitas redondas
¼ kg	Chayote
¼ kg	Ejotes
¼ kg	Papas
1	Cabezas de ajos
1	Cebolla
3	Chiles anchos
3	Chiles guajillos
1	Diente de ajo
1	Pizca de comino
3	Ramitas de epazote
	Sal de grano

Preparación

(6 porciones)

Pelar los xoconostles quitándoles las semillas y la cáscara.
Partir los elotes en tres trozos.
Cortar las calabacitas en mitades, y los chayotes y los ejotes, en trozos pequeños.
Quitar a las papas la cáscara y cortar en trozos pequeños.
En 2 litros de agua, cocer la carne junto con los ajos, ½ cebolla y los xoconostles, con sal de grano al gusto.
Añadir los elotes. Reservar.
Retirar a los chiles las semillas y los rabos (pedúnculos).
En un comal a fuego bajo, tostar los chiles cuidando de no quemarlos.
En 2 tazas de agua, cocer lo chiles tostados.
Una vez cocidos, moler en la licuadora junto con ½ cebolla, 1 diente de ajo y el comino. Reservar la salsa.
En una cacerola, poner un poco de aceite, colar y vaciar la salsa junto con el epazote para sazonar por 10 minutos. Reservar la salsa.
Cuando la carne esté cocida en término medio, agregar los chayotes y los ejotes, 5 minutos después agregar las papas y, finalmente, vaciar la salsa y las calabacitas.
Dejar que se integren los sabores.
Una vez todo cocido, servir en un plato hondo.
Si el comensal lo desea, puede agregar gotas de jugo de limón a su gusto. Comer con tortillas de maíz.

Cuando los días eran fríos, las personas decían: "Se antoja un mole de olla". Es un caldo que lleva chile guajillo y chile ancho. El xoconostle, un ingrediente de origen prehispánico, realza el sabor de este guisado. El tuétano que se le añade es muy nutritivo porque aporta colágeno, un complemento de la carne de res.

Este platillo es una salsa espesa como un mole de color rojo. Es muy característico de Iztapalapa. Se prepara y consume tanto para una celebración como "para dar fuerza" a quien lo consume: "A la parturienta le daban su caldo de cola de res". Se considera que la cola de res "levanta a la persona convaleciente" porque "le da mucha fuerza". Nos contaron que recuerdan que en alguna película antigua "de la época de Pedro Infante y Jorge Negrete" los protagonistas decían: "Le vamos a dar su caldo de cola de res [a la parturienta]".

10. Adobo de cola de res

Ingredientes

1 Cola de res (aprox. 2 kg)
1 Cabeza de ajos
2 Cebollas grandes
3 Jitomates
3 Chiles anchos
3 Chiles guajillos
4 Rodajas de pan bolillo
2 Dientes de ajo
1 Pizca de comino*
2 Clavos de olor*
2 Pimientas*
1 Cda. de orégano*
4 Cdas. de aceite
3 limones

*Por cada kg de cola

Preparación

(8 porciones)

En 2 litros de agua, cocer la cola de res con la cabeza de ajos y 1 cebolla partida en dos trozos, añadir sal de grano al gusto.
Cocer durante 30 minutos en una olla exprés (o bien, 2 horas en olla común).
Lavar los jitomates.
Retirar a los chiles las semillas.
En un comal a fuego bajo, tostar los chiles.
Poner a cocer los chiles tostados junto con los jitomates.
Aparte con un poco de aceite, tostar las rodajas de pan bolillo y reservar.
Moler los chiles, los jitomates, los 2 dientes de ajo y las especias (comino, clavos de olor, pimienta, orégano). Reservar la salsa.
En una cazuela con 4 cucharadas de aceite, colar la salsa y sazonar.
En la licuadora, moler los panes tostados con ½ taza del consomé de la cola y agregar a la salsa hasta que se sazone bien.
Añadir la cola a la salsa cuidando que esta sea espesa.
Servir con rodajas de cebolla previamente marinadas en jugo de limón y sal de mesa al gusto.

El caldo donde se cuece la colita se guarda y se usa en sopas. Ningún caldo se tira, se emplea para otros platillos, como sopas.

11. Peneques del Barrio de San Pedro

Ingredientes

- 4 Huevos grandes
- 2 Chiles serranos
- 4 Jitomates
- 2 Dientes de ajo
- 1 Cebolla pequeña
- Sal de grano grueso
- 6 Peneques
- 150 g Queso panela u otro queso fresco
- ¼ Taza de harina
- ½ Taza de aceite

Preparación

(6 porciones)

Separar las claras y las yemas de los huevos.
Batir a punto de turrón las claras y agregar las yemas.
Para la salsa, cocer los chiles y los jitomates en ½ litro de agua. Dejar enfriar.
Moler los chiles y los jitomates con el ajo y la cebolla; agregar sal al gusto. Reservar la salsa.
Rellenar con el queso cada peneque.
Capear, enharinar y freír en el aceite los peneques.
Antes de servir, remojar sutilmente en la salsa los peneques (3 minutos son suficientes) para que no se deshagan o rompan.

El peneque es, de acuerdo con el *Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana* (Muñoz Zurita, 2017), una "preparación parecida a una quesadilla de masa de maíz rellena y capeada, servida en caldillo de jitomate". "Para prepararlo se fabrica una tortilla ovalada de 10 cm de largo; se cuece por un lado en el comal, se voltea e inmediatamente se dobla por la mitad. Se presionan las orillas para pegarlas, dejando un pequeño espacio abierto por el que se rellena." Se consume en la Ciudad de México y otros estados del centro del país como plato fuerte en la comida del mediodía; se acostumbran todo el año, aunque se prefieren especialmente durante la Semana Santa, para guardar la vigilia. En los mercados populares se pueden comprar los peneques ya preparados, listos para rellenar y capear.

Los peneques se consumían de manera cotidiana: "para comerlos no había un motivo o celebración especial". Aunque se podían rellenar como los chiles poblanos, el relleno de los peneques era queso, no carne molida. Por ello, era más común que se comieran en la Cuaresma.

Anteriormente, los peneques se compraban en el mercado de Iztapalapa, a donde las vendedoras (mujeres mayores) los llevaban en un canasto de palma. En aquellos tiempos se vendían a diario. Fespués solo se les conseguía el día de tianguis (miércoles). Actualmente, muy pocas vendedoras los llevan por encargo, por ello muchas personas no los conocen. La manera peculiar de confeccionar los peneques y la escasa demanda han extinto en Iztapalapa a esta comida.

Los "indios vestidos" son un platillo del centro de México que, al igual que los peneques, se hacen con masa de maíz, enharinan y capean, solamente que son mucho más sencillos, porque en lugar del peneque se obtiene con media tortilla de maíz: la mitad de una tortilla se rellena con una rebanada de queso, se enharina y capea (igual que como se hacía un peneque).

12. Chiles rellenos de carne con peneques

Ingredientes

- 6 Chiles poblanos medianos
- 1 Cebolla
- 200 g Carne molida de res
- 100 g Carne molida de cerdo
- 250 g Queso panela
- 6 Peneques
- 6 Huevos
- 1 Taza de aceite
- 1 kg Jitomate
- 1 Diente de ajo
- 3 Ramitas de perejil (picado finamente)
- 1 Varita de canela (de 5 cm aprox.)

Preparación

(6 porciones)

Tostar a fuego bajo los chiles poblanos y colocarlos en una bolsa de plástico; pelarlos y quitarles la semilla cuidando de no romperlos y solo hacer una hendidura a lo largo.

Picar finamente ¼ de cebolla y acitronar en un poco de aceite.

Agregar la carne molida y freír hasta su total cocimiento con sal al gusto.

Cortar 6 porciones de queso panela, rellenar cada peneque y reservar.

Rellenar los chiles con la carne molida.

En un platón enharinar tanto los chiles como los peneques.

En un refractario poner solo las claras de huevo y batir hasta punto de turrón para después agregar las yemas.

Capear los chiles y los peneques.

Colocar aceite suficiente en un sartén y freírlos.

Moler los jitomates con el ajo, ½ cebolla y la canela.

En una cazuela con un poquito de aceite, freír la salsa y sazonar añadiendo el perejil y sal al gusto.

Una vez sazonado, agregar ½ litro de agua a esta salsa y colocar los chiles y peneques hasta que hiervan aproximadamente 5 minutos.

Servir en un plato extendido.

Se puede acompañar con arroz y, por supuesto, con tortillas de maíz.

Igual que los tlapiques, el michimole y el conejo en salsa borracha, los peneques son parte del pasado. Si se preguntara a los miembros de la generación joven de la Iztapalapa actual si conocen estas comidas, es casi seguro que su respuesta será negativa.

Los platillos más tradicionales o emblemáticos del pueblo de Iztapalapa se están perdiendo porque actualmente ya no se encuentran los ingredientes o porque ya no se realiza su producción en los mercados. En primer término, saltan, vuelan o corren a la memoria los chichicuilotes, los patos, las ranas o los charales. Un ejemplo del segundo caso (ya no se realiza la elaboración en los mercados) son los peneques. Las cocineras no los confeccionaban en sus casas, sino dependían de su compra en el mercado. Sin embargo, su ingrediente principal (la masa de maíz) y el conocimiento de cómo se preparan no están extintos. Entonces, se pueden dar a conocer, volverlos a difundir y consumirlos nuevamente. La masa del maíz y los demás ingredientes no son caros y el platillo puede ser muy nutritivo, según con qué se rellene.

Sabe mal que el gusto actual favorezca la homogeneización biocultural del Antropoceno (Rozzi *et al.,* 2018) y se aleje cada vez más del ancestral entorno de los saberes generados y resguardados por tantos años en los fogones del terruño. Para desalentar esa áspera sensación de boca y alma habrá que enjuagarlas con chile y mezcal (como lo glosa nuestra paisana mixteca la cantautora Lila Downs en *La patria madrina*).

En la recuperación de nuestro patrimonio culinario concurren el picor, sabor y potencia de los chiles, la vitalidad de la inmortal tortilla, así como lo de los tomates, quelites y chilacayotes. La reivindicación, revalorización y promoción de la culinaria lacustre y chinampera requiere de la pujanza de los acociles, pescados, conejos y gallinas, además de la fuerza que otorga un mole de olla, los caldos y los adobos. Como dice la popular conseja: "No le tenemos miedo al chile, aunque lo veamos colorado". Y ahora pasemos a la mesa, que el chile verde ya espera dar sabor al caldo.

Comer en Iztapalapa

El desayuno-almuerzo, la comida y la merienda-cena son arenas (escenarios espacio-temporales) de socialización (Ochs y Shohet, 2006). En Iztapalapa, los tiempos de cocinar y de consumo de los alimentos no tienen una diferenciación tajante: la cocina y la mesa están contiguas, las pláticas se refieren a la cotidianidad familiar, comunitaria, nacional o internacional.

Si bien las cocinas son actos culturales cotidianos, rutinarios y a menudo inconscientes que no se comentan (Crowther, 2018), en Iztapalapa hombres y mujeres platican sobre lo que se come, cómo, cuándo, en dónde, si es sabroso o no. Este hablar de la comida y su preparación es independiente del tiempo cotidiano o festivo. El género tampoco se manifiesta en las opiniones: mujeres y hombres conversan sobre todos los temas. El tiempo y los espacios de la preparación y del consumo de los alimentos se mezclan y se entretejen. Algunos miembros de la familia pueden colaborar con quien cocina en diferentes tareas (traer algún ingrediente del jardín o salir de la casa para comprarlo en la tienda o en el mercado) mientras que otros terminan sus respectivas labores.

Los alimentos se sirven “bien calientes”; incluso el fuego permanece prendido para que las tortillas cumplan con el ideal de estar “recién bajaditas del comal”.

Las bebidas que generalmente se consumen durante la comida son agua simple, agua fresca (preparada con fruta de la temporada), refresco embotellado o cerveza. Mención especial merece el pulque. Como ya se vio, el fermento del aguamiel magueyero es la bebida prehispánica por antonomasia en las tierras altas mesoamericanas. Conciencia, emoción y pensamientos se relacionan con la ancestral bebida. En la Iztapalapa de la década de 1970, cuando la abuela Simona veía que la cantidad de pulque que le ofrecían para beber era escasa solía decir, con una expresión de picardía en la sonrisa y llevándose una mano al pecho: “Sírvele otro poquito, mi hijita, que sienta el cuerpo lo que recibe”. La conciencia como “sentimiento en el cuerpo” se basa en la teoría étnica de la incorporación, emoción y el quehacer de la mente o pensamiento (Geurts, 2005).

El tiempo dedicado a las comidas se emplea para disfrutar tanto los alimentos como la conversación. Un tópico obligado es constatar el buen sabor de la comida, la singularidad de sus ingredientes (generalmente refiriéndose a su autenticidad u origen), la forma especial de prepararlos (don) que tiene el o la cocinera y la buena fortuna de tener la posibilidad de comer satisfactoria y salu-

dablemente. Llega la sobremesa y la conversación continúa con variados temas como la salud o el trabajo de los familiares cercanos o no, las amistades o los conocidos. Al término, siempre se agradece a quien preparó la comida, quien (sobre todo si es una mujer) contesta que su trabajo lo realizó con mucho amor. Con base en su investigación etnográfica en Milpa Alta, otro pueblo originario de la Ciudad de México, Adapon (2008) subraya cómo los mexicanos vinculamos la comida y el amor. Uno de los ejemplos más conocidos de esta relación cultural es *Como agua para chocolate*. Esta novela escrita por Laura Esquivel Valdés (nacida en la Ciudad de México), que se publicó en 1989, se trasladó al cine tres años después por Alfonso Arau, en aquel tiempo su esposo. La novela se ha traducido a 30 idiomas y la película fue multipremiada. En ambos formatos, el realismo mágico se mantiene. En Iztapalapa, este realismo permite a ciertos comensales calificar lo que se llevan a la boca como "delicias culinarias" o incluso "comida de los dioses". El pulque, en muchas ocasiones, permite abrir los sentidos hasta esa dimensión del placer. Y es que, como apunta Eduardo Galeano (1998): "En la boca tiene el alma una de sus puertas".

Sobremesa

En la primera parte de este texto esbozamos cómo los antiguos habitantes del territorio iztapalapense desarrollaron relaciones vitales con su porción de lago, con el cerro y con las chinampas. Estas relaciones se establecieron mediante el trabajo individual y colectivo (de la caza, pesca, recolección y agricultura), el comer juntos y festejar la naturaleza deificada. Todo ello les permitió forjarse una ética ambiental propia (Rozzi, 2012) para vivir de manera armónica con el extraordinario entorno de la cuenca del Valle de México.

También compartimos las recetas con chile que la memoria resguarda en las cocinas y los paladares de la familia Manzanero Medina, ofreciéndolas ahora de Iztapalapa para el mundo. El complejo papel de la comida demuestra que los habitantes de barrios urbanos mantienen una visión propia de la persona, del pueblo y del mundo natural, opuesta a la ideología hegemónica de una economía de mercado (Good, 2013).

La permanencia de los camarones, charales y patos en la comida iztapalapense solo la "podemos entender… si la consideramos dentro de la milenaria

cultura mesoamericana que persiste no obstante la modernización impuesta" (Good, 2013).

En este ejercicio repasamos las relaciones inextricables entre la historia, cultura y biología (Davis y Morris, 2007) de algunos platillos de Iztapalapa, en especial de los que llevan chile. Pudimos excavar y sacar a luz al menos seis componentes de la identidad iztapalapense: la frase "De Iztapalapa para el mundo", el Cerro de la Estrella, la representación de la Pasión de Cristo, las chinampas, el pulque y, por supuesto, el chile.

De corazón, esperamos que el *chile de amor* perdure en las mesas de México más allá de la homogenización biocultural y que su rico picor sirva de vínculo entre la memoria y el buen vivir no solo de la especie humana, sino de la diversidad global.

Referencias

Abarca, M. E., y J. R. Colby (2016). "Food memories seasoning the narratives of our lives". *Food and foodways, 24*(1-2), 1-2, 1-8. https://doi.org/10.1080/07409710.2016.1150101

Adapon, J. (2008). *Culinary art and anthropology*. Berg.

Alzate, J. (2003). "Panorámica de la cocina colombiana"*. Turismo y Sociedad, 2,* 141-148.

Bak-Geller Corona, S. (2018). "El chile en la iconografía de san Pascual Baylón, el santo de la cocina mexicana". A. Aguilar Meléndez, M. A. Vásquez Dávila, E. Katz y M. R. Hernández Colorado (coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias* (pp. 147-153). Universidad Veracruzana/ird.

Bedolla, A. G., y J. E. Vanegas (2007). *La comida en el medio lacustre*. inah-Conaculta-Universidad Autónoma Iztapalapa.

Calderón de Rzedowski, G. (2010). "Polygonaceae". G. Calderón de Rzedowski y J. Rzedowski (eds.), *Flora fanerogámica del Valle de México* (pp. 107-114). Conabio.

Cervantes Saavedra, M. (1998). *El ingenioso caballero don Quijote de la Mancha*. Barcelona, Instituto Cervantes-Crítica.

Counihan, C., y S. Hojlund (eds.) (2018). *Making taste public: Ethnographies of food and the senses*. Bloomsbury Publishing.

Crowther, G. (2018). *Eating culture: An anthropological guide to food*. University of Toronto Press.

Davis, L. J., y D. B. Morris (2007). "Biocultures Manifesto". *New Literary History*, *38*(3), 411-418. https://doi.org/10.1353/nlh.2007.0046

Galeano, E. (1998). *Patas arriba, la escuela del mundo al revés*. Siglo XXI.

Geurts, K. L. (2005). "Consciousness as 'Feeling in the Body': A West African theory of embodiment, emotion, and the making of mind". D. Howes (ed.), *Empire of the senses: The sensual cultural reader* (pp. 164-178). Berg.

Good Eshelman, C. (2013). "Usos de la comida ritual entre nahuas de Guerrero". *Amérique Latine Histoire et Mémoire. Les Cahiers ALHIM*, 25. https://doi.org/10.4000/alhim.4505

Hauck-Lawson, A. S. (1998). “When food is the voice: A case study of a Polish-American woman”. *Journal for the Study of Food and Society*, *2*(1), 21-28. https://doi.org/10.2752/152897998786690592

Herrera, M. E. (2016). “Había una vez un canal. La Acequia Real y el Canal de la Viga, caminos de agua con historia”. *Diacronías, Revista de Divulgación Histórica*, *9*(16), 49-72.

Jiménez, C. (2007). *Sazonando recuerdos. Anécdotas, historia y recetas de cocina de Puerto Viejo de Talamanca*. Universidad Estatal a Distancia.

Katz, E. (2018). “El chile en la Mixteca alta de Oaxaca. De la comida al ritual”. A. Aguilar Meléndez, M. A. Vásquez Dávila, E. Katz y M. R. Hernández Colorado (coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias* (pp. 177-212). Universidad Veracruzana/ird.

Mauss, M. (2009). *Ensayo sobre el don. Forma y función del intercambio en las sociedades arcaicas.* Katz editores.

Máynez, P. (2014). *El calepino de Sahagún: un acercamiento*. fce.

Mora Jiménez, G., y E. Gallardo González (2018). “Memoria del agua, la tierra, la milpa y los sabores. Cambios en la alimentación tradicional en Tlalpan”. *Diario de Campo*, *2*(4), 63-73.

Muñoz Zurita, R. (2017). *Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana*. Larousse.

Ochs, E., y M. Shohet (2006). “The cultural structuring of mealtime socialization”. *New directions for child and adolescent development*, 111, 35-49.

Paulo-Maya, J. G., G. Figueroa Lucero y M. Soria-Barreto (2000). “Peces dulceacuícolas mexicanos xix. *Chirostoma humboldtianum* (Atheriniformes: Atherinopsidae)”. *Zoología Informa ENCB-IPN*, 43, 59-74.

Peralta Flores, A. (2009). “El canal, puente y garita de la Viga”. J. Long Towell y A. Attolini Lecón (coords)., *Caminos y mercados de México* (pp. 459-468). unam-iih/inah.

Ramírez González, B. (2012). “Rituales funerarios”. B. Ramírez González (coord.), *Patrimonio arqueológico, histórico, intangible y natural de la delegación Iztapalapa* (pp. 315-324). uam (Unidad Iztapalapa).

Rodríguez, G., N. Sanabria, C. Ramírez, F. Guevara, R. Perezgrovas y L. Zaragoza (2012). “La gallina de rancho y el caldo de gallina como elementos de identidad campesina frailescana”. *Actas Iberoamericanas de Conservación Animal*, 2, 25-34.

Rojas Rabiela, T. (1998). *La cosecha del agua en la cuenca de México* (2ª ed.). ciesas (col. Historias).

Rozzi, R. (2012). "Biocultural ethics: Recovering the vital links between the inhabitants, their habits, and habitats". *Environmental ethics, 34*(1), 27-50.

Rozzi, R., R. H. May, F. S. Chapin, F. Massardo, M. C. Gavin, I. J. Klaver, A. Pauchard, M. A. Nuñez y D. Simberloff (2018). "From biocultural homogenization to biocultural conservation: A Conceptual framework to reorient society toward sustainability of life". R. Rozzi *et al.* (eds.), *From biocultural homogenization to biocultural conservation. Ecology and Ethics, 3*, 1-17. https://doi.org/10.1007/978-3-319-99513-7_1

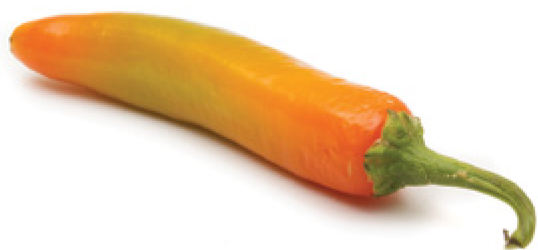
Serra Puche, M. C., y J. C. Lazcano Arce (2009). "Arqueología en el sur de la cuenca de México. Diagnóstico y futuro. *In memoriam* W. T. Sanders". *Cuicuilco*, *16*(47), 19-38.

Smith, A. F. (2003). "Chicken soup". S. H. Katz (ed.), *Encyclopedia of food and cultures* (pp. 366-367). Charles Scribner's Sons.

Sutton, D. E. (2014). *Secrets from the Greek kitchen: Cooking, skill, and everyday life on an Aegean Island*. University of California Press.

Trejo Velázquez, M. A. (2015). "Convivencia urbana de los pueblos originarios. Iztapalapa, Ciudad de México". *Trabajo Social unam*, (8), 63-75.

Valerio-Holguín, F. (2019). "La mexicanidad de xólotl/axolotl. Maravilla de la literatura y la gastronomía". *Mitologías hoy*, *19*, 147-159. https://doi.org/10.5565/rev/mitologias.622





Roldán 37. Una cocina de chileras inspiraciones

Rubén Hernández
Rómulo Mendoza

Recetas y sabores compartidos

El chile, en sus distintas variedades y preparaciones, es protagonista de esta propuesta restaurantera que, como advierte Rómulo, expresa la cocina de La Merced desde una perspectiva *slow food,* con una recuperación de técnicas tradicionales y un respeto total a los ingredientes, ponderando su origen, la calidad en su cultivo y, desde luego, el trabajo de los productores del campo.

> Nuestra cocina se basa esencialmente en recetas de familia, del recetario de la bisabuela. Es un compendio que se ha ido enriqueciendo a través de los años con las aportaciones de mi abuela y de mi madre, incluyendo también algunas otras preparaciones de amigas y familiares. Por ejemplo, tenemos las versiones del mole verde de mamá y el de doña Nelly. Son más de 300 recetas originales y todas llevan consignado el nombre de su autora.
>
> Uno de los aspectos que nos distingue es que también nos hemos ocupado de utilizar las técnicas de antaño que son esencia de la cocina mexicana tradicional. Usamos el metate para procesar el maíz y los chiles; el picadillo se elabora a mano, precisamente picando la carne, no moliéndola; y todas las salsas las hacemos en molcajete, a la vista de los comensales.

Con un mosaico de preparaciones en torno al chile, el restaurante ofrece platillos únicos que establecen una dimensión distinta en torno a este producto. El típico chile relleno, por ejemplo, no corresponde al estereotipo servido en la mayoría de restaurantes y fondas, servido con queso y caldillo de jitomate. En el caso del establecimiento ubicado precisamente en la calle de Roldán número

37 puede rellenarse de mariscos o cuitlacoche, por ejemplo, además de servirse bañado con distintos tipos de moles.

> El hecho de estar ligados a la mayor productora y comercializadora de chiles nos ha permitido también contar con los mejores ingredientes para el restaurante, además de que hay un conocimiento acumulado sobre las cualidades que debe tener cada variedad. Por ejemplo, mucha gente elige los chiles poblanos más grandes, sin embargo, es un mito que son los mejores. En el campo están más cerca de la tierra y no tienen el sabor óptimo. Es preferible optar por chiles de medianos a pequeños, que tienen más cualidades a la hora de cocinarlos.

Chiles frescos, como poblano, chilaca y chilpaya silvestre, de Veracruz, así como otros secos, como guajillo, chipotle y chile ancho, forman parte de la galería de productos que trazan el imaginario de sabores de este establecimiento donde hasta los postres exaltan su versatilidad y fineza de creaciones, como el proverbial pastel de tres leches, elaborado con chile de árbol y el toque magistral del mezcal.

> Crecí en las cocinas, llevando siempre la herencia familiar. Es cierto que las recetas pueden irse transformado, pero todas ellas llevan algo de nuestra historia, de nuestras experiencias y de nuestros afectos. El chile a la crema es un platillo que me resulta muy maternal, ya que es muy cercano a mi familia y generalmente se servía en las fiestas. Son platillos que hablan de mi casa, de la gente con la que crecimos y de los lugares donde habitamos. Mi bisabuela era de Michoacán; mi abuela, de Veracruz, y yo crecí en Texas, así que hay mucho de estos lugares en nuestros platillos.
>
> El chile Veracruz relleno de camarón lleva también elote dulce, que es parte de mis recuerdos en Texas, donde además también hay un gusto y una cultura en torno al chile. Una etapa muy importante de mi formación y mi desarrollo fue a finales de la década de 1990 en el restaurante Paloma Blanca Mexican Cuisine, en San Antonio, Texas, donde aprendí y pude desarrollar un concepto muy honesto en torno a nuestra culinaria, resaltando los sabores que marcan nuestra identidad.

En el corazón de una cultura

El chef Rómulo resalta que cocinar en la Ciudad de México es algo mágico, dada la riqueza de tradiciones, de tendencias y de la variedad de ingredientes que se encuentran en ella. Tiene todas las cocinas del país y del mundo.

> En mi caso, una de las cosas que más valoro es mi cercanía con el mercado de La Merced, con una variedad impresionante de productos, muchos de los cuales son nuevos para mí. La verdad es que siempre hay algo que descubrir; pero lo más maravilloso es la actitud de la gente por enseñarte, por mostrarte sus cualidades, la manera de prepararlos y usarlos en tu cocina.
>
> Siempre me gusta acercarme a nuevas cosas, a nuevas propuestas. En el restaurante, todos los días tenemos tres platillos distintos, de manera que la gente también tenga algo nuevo que descubrir. También tenemos cambio de carta cada tres meses. Aquí todo es artesanal, muy tradicional, algo que se perdió por mucho tiempo en México y que estamos recuperando. Una de las figuras que ha influido en mí, de manera definitiva, fue la chef Patricia Quintana, quien me dio la oportunidad de colaborar con ella en el Izote. El amor y la sencillez que mostró en su cocina fueron mi inspiración para tener un restaurante.

Con ocho años de historia en el mapa restaurantero capitalino, y abriendo nuevos segmentos en la difusión y apreciación de sabores ancestrales, como la cocina con insectos, Roldán 37 tiene el reconocimiento del público y de la crítica especializada. Su chile en nogada, preparado según la receta de su abuela, ha sido reconocido como el mejor de la Ciudad de México por varios años consecutivos.

> Sin chile no podríamos tener cocina mexicana. Para mí es un gran orgullo exponer esta riqueza, y hacerlo en este lugar, en La Merced, en un edificio con más de 200 años de historia que representa el valor de esta zona en la evolución de la ciudad. Cuando decidí abrir aquí el restaurante, algunos me dijeron que era un error, que no iba a pegar, que la gente no se iba a animar a venir por la inseguridad. Desgraciadamente solo se ven aspectos negativos, pero también hemos comprobado que es un lugar de

familias trabajadoras muy orgullosas de su origen y del legado que representa La Merced.

Hay mucho que decir y compartir en torno al chile; siempre hay sabores nuevos que descubrir en torno a él. Hay una nobleza en todas sus variedades que es importante expresar a otras culturas y, por supuesto, con los jóvenes: las nuevas generaciones quieren conocer más sobre la cocina mexicana y sus productos. Me llena de satisfacción las invitaciones que he tenido para visitar otros países, como España, Portugal, Suiza y Alemania, entre otros, y mostrarles que no somos la tierra de los burritos y el guacamole. Muchas veces tienen miedo de probar nuestros platillos picantes, pero es satisfactorio ver cómo cambia su visión al apreciar la nobleza de sabores en nuestras salsas y nuestros moles. Al final algunos de ellos llegan a decirme: "Pero la próxima vez sírvenos algo que sí pique".

Rómulo Mendoza

Nací en Santiago Tuxtla, Veracruz. Me veo corriendo y saltando entre las arpillas del chile, de uno a otro lado, en una bodega que me parecía inmensa, interminable. Es uno de los recuerdos más intensos de mi infancia; todavía siento ese aroma distintivo de los chiles en el ambiente. Por supuesto, siempre me regañaban por brincar sobre las arpillas, pero era muy divertido para mí como niño. También recuerdo la imagen de los trabajadores ya en la tarde, a la hora de tomarse un descanso y un mezcal. Agarraban una pieza de chile cuaresmeño y la cortaban, improvisando con ella un recipiente. De esa costumbre sale la expresión "andar a medios chiles".

Relata Rómulo Mendoza, chef del restaurante Roldán 37, en el barrio tradicional de La Merced, en la Ciudad de México.

El gusto y el arraigo profesional por este producto le viene de familia, ocupada desde hace varias generaciones en la producción y la comercialización de chiles frescos a través de la empresa Los Mejores Chileros. Su pasión culinaria procede también de sus raíces, del gusto compartido por la buena cocina y del legado de su bisabuela, su abuela y su madre, amorosas cocineras que guardaron

un ancestral patrimonio de recetas y le inculcaron, de una u otra manera, el respeto y el gozo por la cocina tradicional que hoy es parte esencial de Roldán 37.

Rubén Hernández

Es un periodista con más de 30 años de trayectoria profesional. Ha participado en algunos de los proyectos más importantes del periodismo gastronómico. Es director de la revista especializada *Crónicas del Sabor*. Tiene a su cargo la coordinación de comunicación de Vatel Club México, una de las instituciones culinarias más reconocidas de nuestro país.

En mi casa, como en tantas otras en México todavía hace algunos años, invariablemente se comía muy bien: sabroso, variado, con el sentido de la abundancia que imprime una cocina hecha con amor. El gusto y la pasión por la buena comida es algo que nos caracteriza a los mexicanos y entre mis papás nunca faltó, dentro de esa condición de chilangos marcados ineludiblemente por las herencias provincianas, el influjo de las cocinas regionales que los nutrieron en la infancia. Así en la casa siempre se comió con el siempre sugerente encanto de los moles poblanos; la comparsa bullanguera de la culinaria veracruzana; el estoico placer de la cocina norteña, enmarcada en esa preciosa aportación que es la tortilla de harina, sin faltar de cuando en cuando los exóticos platillos de las tierras guerrerenses. En ese ambiente con recurrente *timing* de inacabable sobremesa, crecía también mi afición por la lectura y mi gusto continuo por escribir. Creo que nunca tuve claro, y sigo sin tenerlo, lo que haría en la vida; pero siempre pensé que lo que hiciera tendría que ver con este gusto. Todavía estudiante en la Facultad de Filosofía y Letras de la UNAM, comencé a realizar periodismo cultural en el periódico *Novedades,* escribiendo principalmente de cine y literatura. Fue en el suplemento La Guía donde el gran maestro del periodismo gastronómico Giorgio De'Angeli comenzó a dirigirme hacia esta rama, prácticamente inexistente en México, del oficio informativo.

A través de las enseñanzas de figuras como De'Angeli y de Luis Marcet pude asimilar el gran valor de la gastronomía como parte esencial de la cultura; y es así como siempre lo he contemplado y abordado: como una de las

más finas expresiones del quehacer intelectual y artístico de la humanidad. El oficio culinario es manifiesto pleno del espíritu y el amor por la vida de una sociedad.

Nunca me hubiera dedicado al periodismo gastronómico si no tuviera un gusto enorme por la comida, pero también por ver y entender todo lo que hay detrás de ella, comenzando por hombres y las mujeres que han desarrollado día a día la fábula festiva que nos congrega irrevocablemente al festín de sensaciones, recuerdos, evocaciones, gozos plenos que siempre hay en torno a la mesa, por más sencillo que resulte el menú. Hay tierras y culturas que me han marcado para siempre en mi manera de apreciar y atrapar los rituales cotidianos de la cocina; y en el caso de nuestro país, estados como Veracruz, Michoacán y Oaxaca han sido iniciación y renovación continua del arrobo, fascinación y reflexión que implica el encuentro con sabores y aromas que son magia, devoción, ejercicios espirituales, reescritura de un pasado que alimenta el presente con el lenguaje del mar, los lagos y la milpa.

La cocina, cualquiera que sea, en cualquier latitud, solo puede entenderse y apreciarse cuando se ve en ella todo ese recuento de historias que como en *Las mil y una noches* nos lleva a más y más relaciones, a más personajes, a más genios vencidos por el fuego, la sal, la sazón. Escribir de gastronomía no es escribir de platillos e ingredientes, es delinear en el palimpsesto de la historia una relación de voces, testimonios, murmullos y silencios que definen la crónica siempre en transformación de nuestros caprichos y deseos, pero también de nuestras necesidades y aspiraciones como personas y como sociedades. Lo más hermoso al documentar la gastronomía es sentir y atrapar, al menos por segundos, al menos en esbozos, ese universo de emociones, sacrificios y arrebatos; de sueños y convicciones, qué hay detrás de un ingrediente, de un platillo. Es constatar y plasmar esa efímera pero recurrente gloria que hay en cada guiso; y que nos hace inmortales en nuestra transitoria condición humana.



Foto: Rómulo Mendoza.





Disculpe… ¿tiene picante?

María Isabel Ramos Abascal

Lo que origina este escrito es la amarga queja de un reconocido chef por la solicitud de uno de los comensales que al probar su plato pide al camarero que le lleve salsa picante a la mesa, con la clara intención de completar el sabor del plato que tiene enfrente, probablemente una de esas creaciones que le ha dado la fama internacional al enfadado cocinero.

El nombre del chef no es importante; esta es una situación común en el ámbito de la cocina profesional; incluso en el espacio doméstico siempre se han generado escenas de descontento entre quien ofrece la comida y quien la recibe, aunque casi siempre silenciosas y discretas, quejas que se engullen con cada bocado, con el temor de que nuestro anfitrión perciba la más ingrata de las reacciones, demostrar aunque sea con un mínimo gesto que lo que se ha ofrecido, y asume como delicioso, no lo es para quien lo recibe.

Para el comensal del restaurante parece un acto carente de pudor —reclama y compone lo que no ha sido de su agrado— como si el simple hecho de reducir el convite a una transacción económica le otorgara la investidura suficiente para ordenar: “Disculpe, ¿me puede traer algo picante?” Pareciera que el intercambio económico justificara la sinceridad de quien prueba y dejara indefendible a quien ofreció. No hay insulto ni palabra soez presente, lo único que existe es la evidente insatisfacción del sabor encontrado sumado a la genial idea de cómo remediar esta falta.

Pero, ¿por qué irrita tanto que el invitado a la mesa no aprecie nuestro plato o lo perciba inacabado? A veces ni las palabras lo evidencian: son los gestos, son las formas, lo que no permite llegar al fondo del plato. Comida que no ha sido comida, platos interminables que acusan a quien escarba con su cuchara hipócrita, desganado, desmotivado de continuar llevando a la boca mediante un dilema de gusto y disgusto aquello que no agradó.

No hay ofensa más pérfida que esta, se trata de descalificar no solo el plato que se tiene frente: su rechazo es la más clara declaración de desprecio, porque lo que se come es para quien lo ha preparado el pináculo de lo que su linaje representa, generación tras generación, es de lo que se ha alimentado su estirpe, es la estirpe misma, carne de su carne, aunque en el plato parezcan zanahorias y butifarras, porque al final de cuentas somos lo que comemos y si lo que comemos no es del agrado del visitante, es una conclusión inevitable darse cuenta de que tampoco el anfitrión lo es.

Tampoco hay una traición tan pronta y palpable como cuando un comensal le pregunta a otro "¿pica la salsa?" Y el otro mientras la degusta afirma que no o que solo pica un poco, animando a su compañero de mantel a consumirla; pero la cavidad bucal es enorme y oscura como un misterio, la pungencia que para unos es imperceptible para otros puede ser la experiencia más cercana a la muerte jamás experimentada, y si recobrara la razón tarde que temprano el rencor traerá a la memoria una y otra vez la misma escena y el reproche surgirá ante la más mínima evocación; una salsa picante puede acabar con la confianza y credibilidad construida en años entre dos amigos, pero en la defensa de ambos y sobre todo abogando por la salsa me permito afirmar que ninguna de los dos partes ha mentido.

Para ser claros, el disgusto de lo que se come es parte de nuestra naturaleza. El desagrado por la comida natural disponible es lo que nos separó de todos los demás primates conformistas, nos hizo el animal que cocina y nos convirtió en la humanidad.

No hay otro animal sobre la tierra tan inconforme como el hombre; ha cambiado su entorno, ha cubierto su cuerpo, ha creado la luz para cambiar el día por la noche y nunca se conformó como lo hicieron los demás animales con la dieta que Dios le dio. Desde el primer bocado de libertad, aquel convite en el Jardín de Edén donde Adán y Eva prueban no una manzana, sino el fruto prohibido, de manera simultánea, a la vez que ejercen su libre albedrío, adquieren una condena eterna —ganarse el pan con el sudor de su frente—. Ambos procrearon dos hijos. Abel, el pastor —carnívoro—, y Caín, el agricultor —vegetariano—, porque es sabido que no solo de pan vive el hombre. Una vez roto el pacto con el Creador de alimentarse con la misma fortuna con las que las aves encuentran su sustento y los peces grandes a los chicos, el hombre se ve obligado a conseguir

por sí mismo el sustento, pero no aquel que aparece como fruta madura en un árbol o como manjares fortuitos de providencia divina. El hombre cría animales y cultiva plantas para satisfacer al igual que los otros animales las necesidades de su cuerpo y calmar el hambre, pero decide qué criar y qué cultivar porque el ser humano, a diferencia de los demás, no se conforma con alimentar el cuerpo únicamente, busca la emoción en la comida, busca alimentar el alma, ha conseguido darle gusto al ego.

Por supuesto que los creacionistas debatirán esta aseveración, hablarán de cómo poco a poco los homínidos se revistieron de humanidad y fue, según explican varios expertos, como Faustino Cordón (1979) con su disertación sobre cómo cocinar nos hizo humanos o Richard Wrangham (Dunbar, 2009) con su teoría de cómo a partir de que el hombre atrapa al fuego, como empieza la civilización.

Para estos estudiosos, es el momento en que decide el hombre qué comer y cómo comerlo que su anatomía se va modificando, incrementando la cavidad craneal y acortando el sistema digestivo, pues cocinar implica menos tiempo para digerir y más tiempo para pensar.

El hombre de hace milenios o el del siglo XXI es lo que come después de dejar atrás en su historia personal la leche materna: es lo que va a reconocer como comida, es todo lo que su grupo social le presente como tal, así lo dijo Marvin Harris (1985), y generación con generación se confirma esta aseveración. Son los dos primeros años de existencia en los que van a conformar el catálogo de sabores, son las referencias gustativas de cada individuo, parecidas a sus cercanos y distintas a los otros, son mesas diferentes por familia, por comunidades, por valles o montañas, incluso por regiones.

La gastronomía como proceso biocultural se abastece de la naturaleza, y los cocineros, como intérpretes culinarios, con su talento transforman el ingrediente crudo en cocido, natura y cultura, en un recreo perpetuo, pues se crean y se vuelven a crear mil y una veces los platillos; así es como incluso el más sencillo logra la perfección absoluta no nada más estética sino también funcional, platos que sobreviven a su primer creador y sin saber conectan generación tras generación; cocinar es el hilo que nos une con los padres, los abuelos de ellos y los tatarabuelos de aquellos, pero todos juntos hacen un nosotros, su expresión patente se conoce en la formula culinaria de la receta casera.

Pero así como lo crudo se transforma en cocido, Lévi-Strauss (1997) nos habla de la otra transformación; en su triángulo, incluye lo podrido como lo que de manera controlada se ha llevado a descomposición para rozar la frontera de lo incomible, los fermentos son la cédula de identidad de un grupo y así los hay de los que beben pulque, cerveza o vino; de los que prefieren el mate sobre el café o el té; los que aromatizan sus postres con cacao o vainilla; la preferencia de estos alimentos fermentados incluye o excluye a los individuos, porque la naturaleza misma del fermento alerta al olfato omnívoro del cuidado que deberá tener en ingerir "eso", así que es solo la confianza de que se ha sabido trabajar la fermentación buena lo que crea el vínculo entre un grupo; la podredumbre dota de identidad de pertenencia y encuentra en gesto de asco del otro, la seguridad de saberse parte de un grupo y disto a los otros.

Pero existe otro elemento que distingue un grupo de otro, a veces incluso marcando superioridad; el chile, que para algunos es placer y para otros es dolor, otros más argumentan que es una sensación. En Oriente el chile es otro sabor, es el sabor caliente que junto con el sabor frío —de mentas y eucaliptos— y la grasa completan los cinco sabores ya conocidos en Occidente, dulce, salado, agrio, amargo y *umami*.

La capsaicina en sus mil y una expresiones gustativas divide al mundo desde hace 500 años; a partir del encuentro de los mundos se conocen dos formas de comer, los que comen picante y los que lo evitan, porque el chile o se ama o se teme. Al final encontramos que la escala de Scoville es personal, ya que cada quien experimenta de manera distinta la intensidad de la pungencia y ¡el calor que abraza o abrasa!

De América al mundo, el chile por su plasticidad se transforma en más o menos picante según la tierra en la que crece, se incorpora de distintas formas y toca para siempre cocinas convirtiéndose en su alma, así que de la misma forma en la que cada familia muestra su linaje en el plato más sencillo, lo cocido, lo crudo y lo fermentado de Lévi-Strauss (1964) se complementa con la pungencia del chile, y de la misma forma como lo podrido define y separa grupos sociales, el picante hermana a veces de manera casi imperceptible culturas alrededor del mundo, ya que algunos paladares inconformes, buscado la emoción y el desafío, lo han encontrado en el picante, separando la humanidad en dos: picantefílicos y picantefóbicos.

La relación entre la gula y el chile no está poco documentada, sería casi imposible de recrear la manera en la que por primera vez el hombre se acercó a la "otra" fruta prohibida, esa que explica su restricción de manera súbita al primer contacto, es decir, nadie sabe ni cuándo ni dónde se llevó por primera vez el hombre el chile a la boca; pero como compensación podemos observar cómo es la experiencia primigenia de un paladar infantil con un chile, cuando por imitación o por curiosidad se prueba por primera vez, la escena muestra solo dos opciones posibles, se supera la primera impresión y se aficiona a su provocación, o se rechaza en un adiós —que podría ser— definitivo.

Pero es claro que quien por gusto agrega chile a lo que come, busca acercarse en una relación más íntima a lo comido, no importa qué tan distinto o desconocido sea: una salsa picante lo reviste de identidad, lo apropia, convierte en conocido lo desconocido, el picante desvanece cualquier destello de peligro en el alimento —por ser ajeno— y lo hace suyo.

Sea el picante una sensación o un sabor para quien lo tiene incorporado a su dieta, el chile, el picante, es la esencia misma de la comida. En este círculo virtuoso o vicioso de agrados y descontentos palatables, quien ha decidido, por gusto, entregarse al picante buscará más y más, como un reto por superar, o como la resistencia a una sustancia que demanda dosis más frecuentes e intensas, sensaciones sápidas que van *in crescendo* en una escalera de caracol ascendente e infinita.

La polémica sobre si el picante es un sabor o una sensación (Guzmán y Bosland, 2017) es una pugna entre la concepción occidental y oriental. Sabemos que las papilas gustativas son capaces de interpretar cinco sabores básicos, dulce, salado, ácido, amargo y umami —sabor que hace un siglo no se reconocía como tal—; también sabemos que la experiencia gustativa no solo se origina en la boca, y que el olfato desempeña un papel determinante. La noción de lo que solemos entender por sabor es el resultado de la percepción compuesta entre gusto y olfato principalmente, pero aún hay más sentidos involucrados en el entendimiento del sabor (Auvary y Spence, 2008), como la vista y el tacto. Las sensaciones que acompañan la degustación son fundamentales para la aceptación o rechazo del alimento; así es como la sensación en boca de una textura suave y poco firme puede ser interpretada por el cerebro a través de mecanorreceptores como comida en proceso de descomposición, privilegiando lo crujiente, que además estimula el apetito a través del oído. La temperatura también influye en la comprensión

del sabor: la comida caliente suele despedir con mayor intensidad los aromas y por su importancia en la composición de la experiencia gustativa se traduce en mayor intensidad; pero tal vez lo que más nos interesa cuando hablamos de picantes sea la quemestesis, o capacidad sensorial química que completa el saber de un sabor. Para algunas culturas orientales del sudeste asiático, esta percepción es lo que posibilita para opinar que un sabor es frío o caliente, la sensación de frescura que transmite el mentol y lo intenso y caliente que es lo que nos ocupa hoy, el chile, la inconfundible percepción de lo picante, la capsaicina en acción, la inconfundible percepción de lo picante; por ello el picante se reconoce tradicionalmente en algunos países asiáticos como un sabor más (Eggink *et al.,* 2014; Kim *et al.,* 2007; Liao *et al.,* 2008), al igual que el sabor frío y el oleogustus, cuyo reconocimiento impulsan algunos investigadores (Reed y Xia, 2015). También llama la atención cómo en la bibliografía científica abundan las referencias al picante como sabor (Fernández-Trujillo, 2007; Presilla, 2017; Reyes-Escogido *et al.,* 2011). El nulo reconocimiento del picante como sabor se centra en bibliografía científica de autores pertenecientes a culturas gastronómicas ajenas al picante, e incluso se abre la discusión para revisar si también tiene que ver con la capacidad biológica degustativa de los autores (Nabhan, 2006).

Hasta ahora técnicamente lo picante no podría denominarse un sabor, pues no es a través de las papilas gustativas que lo percibimos, pero sí comprendemos que los sabores no son lo que percibimos sino la interpretación cognitiva que hacemos de lo degustado y que esta experiencia integral es un proceso biocultural que tiene lugar en el cerebro en el personal mundo del entendimiento.

El picante tiene todavía un largo camino por recorrer para que se interprete y se reconozca como sabor, pues el mundo lo conoció a partir del encuentro de los mundos hace escasos 500 años; en tan corto tiempo ha ido conquistando territorios: el sureste asiático, las islas del Pacifico, Corea, Europa del Este y alguna que otra región cultural y comercialmente expuesta a las rutas del Galeón de Manila y la Compañía de Indias. Actualmnte la conquista es patrocinada por las grandes firmas comerciales que mercadean el excitante chile en territorios a veces insospechados.

Y aunque hay otros alimentos con características pungentes como el jengibre, las mostazas, los rábanos —como el blanco y el *wasabi* (rábano picante japonés)—, además de una gran variedad de pimientas, el chile es lo que en el

mudo le da la autoridad a cualquier platillo, aún en el más refinado restaurante internacional, para usar el apellido *à la mexicaine,* de la misma forma que una salsa picante es capaz de nacionalizar como mexicano a cualquier platillo.

Porque comemos lo que nos es familiar, para confortarnos y porque por naturaleza seguimos inconformándonos con la dieta disponible, quien ha reconocido su pertenencia a un grupo que gusta del picante solicitará o incluso exigirá el acento en aquello que come, por eso el mensaje para el chef que se queja sobre el comensal insatisfecho, el cocinero desolado, solo tiene que recordar que nosotros los humanos incluso tuvimos la osadía de rechazar la dieta que el Creador nos ofreció y preferimos trabajar por nuestros sabores ofreciendo el sudor de la frente.

Referencias

Auvray, M., y C. Spence (2008). "The multisensory perception of flavor". *Consciousness and Cognition, 17*(3), 1016-1031. https://doi.org/10.1016/j.concog.2007.06.005

Cordón, F. (1979). *Cocinar hizo al hombre*. Tousquets.

Dunbar, R. I. M. (2009). "Richard Wrangham, catching fire: How cooking made us human". *Human Nature, 20*(4), 447–449. https://doi.org/10.1007/s12110-009-9075-3

Eggink, P., Y. Tikunov, C. Maliepaard, J. Haanstra, H. de Rooij, A. Vogelaar, E. Gutteling, G. Freymark, A. Bovy y R. Visser (2014). "Capturing flavors from *Capsicum baccatum* by introgression in sweet pepper". *Theoretical and Applied Genetics*, *127*(2), 373–390. https://doi.org/10.1007/s00122-013-2225-3

Fernández-Trujillo, J. P. (2007). "Extracción convencional de oleorresina de pimentón dulce y picante I. Generalidades, composición, proceso e innovaciones y aplicaciones". *Grasas y Aceites*, *58*(3), 252–263.

Guzmán I., y P. Bosland (2017). "Sensory properties of chile pepper heat — and its importance to food quality and cultural preference". *Appetite*, *117*, 186 -190. https://doi.org/10.1016/j.appet.2017.06.026

Harris. M. (1985). *Bueno para comer: Enigmas de alimentación y cultura*. Alianza Editorial.

Kim, I., A. Abd El-Aty, H. Shin, H. Lee, I. Kim y J. Shim (2007). "Analysis of volatile compounds in fresh healthy and diseased peppers (*Capsicum annuum* L.) using solvent free solid injection coupled with gas chromatography-flame ionization detector and confirmation with mass spectrometry". *Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis*, *45*(3),487–494. https://doi.org/10.1016/j.jpba.2007.07.025

Lévi-Strauss, C. (1964). *Mythologiques*, t. I: *Le Cru et le Cuit.* Plon.

__________ (1997). "The culinary triangle". *Food and Culture: A Reader.* ed. Counihan, Carole and Van Esterik, Penny. Routledge.

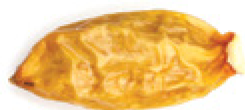
Liao, H., L. Banbury y D. Leach (2008). "Antioxidant activity of 45 chinese herbs and the relationship with their tcm characteristics". *Evidence-based complementary and alternative medicine*, *5*(4), 429–434. https://doi.org/10.1093/ecam/nem054

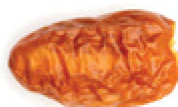
Nabhan, G. P. (2006). *Por qué a algunos les gusta el picante. Alimentos, genes y diversidad cultural*. fce.

Presilla, M. E. (2017). *Peppers of the Americas: The remarkable capsicums that forever changed flavor*. Lorena Jones Books.

Reed, D. R., y M. B. Xia (2015). "Recent advances in fatty acid perception and genetics". *Advances in Nutrition*, *6*(3), 353S-360S. https://doi.org/10.3945/an.114.007005

Reyes Escogido, M. de L., E. González-Mondragón y E. Vazquez-Tzompantzi (2011). "Chemical and pharmacological aspects of Capsaicin". *Molecules*, *16*(2),1253–1270. https://doi.org/10.3390/molecules16021253






Etnobotánica del chile quipín en seis municipios de Querétaro

Héctor Leonardo Martínez Torres
Salvador Montes Hernández
Tarsicio Corona Torres
Heike Vibrans

El chile es un importante componente de la dieta de los mexicanos de todos los niveles socioeconómicos y es una parte esencial de la cultura en México (Long-Solís, 1998; Rodríguez del Bosque *et al.,* 2003). Además de su consumo culinario se ha documentado su uso como planta medicinal, ritual y como castigo desde épocas prehispánicas (Long-Solís, 1998).

México tiene cuatro especies silvestres del género *Capsicum,* género originario de Sudamérica y con cerca de 30 especies (Carrizo, 2018). La especie silvestre más común en este territorio es *Capsicum annuum* var. *glabriusculum* (Dunal) Heiser y Pickersgill, identificada como el ancestro silvestre de la especie *Capsicum annumm* L., cuyas variedades cultivadas son las más utilizadas en el México y en el mundo (Aguilar-Rincón *et al.,* 2010; Bosland, 1996; Heiser y Pickersgill, 1975; Pickersgill, 1971). El chile silvestre se encuentra muy distribuido en México, particularmente en los estados costeros; la mayoría de las poblaciones silvestres se encuentran en altitudes menores a 1 000 m, aunque también se han registrado en poblaciones silvestres a altitudes de 1 800 m (Aguilar Meléndez, 2004; Hernández-Verdugo *et al.,* 1999; Laborde y Pozo, 1982). Se distribuye en varios biomas, como matorral xerófilo, bosque tropical húmedo, bosques tropical estacionalmente seco y sus transiciones, así como en las formas secas de los bosques templados de pino y encino (Nee, 1986).

La conservación de las poblaciones del chile silvestre es importante porque en estas poblaciones suele haber una mayor variabilidad genética que las plantas domesticadas (Hernández *et al.,* 2004). Estas poblaciones son un reservorio de genes para los fitomejoradores de variedades cultivadas y para todos aquellos que se ocupan del uso, manejo y conservación tanto de los recursos genéticos como de la vegetación natural. La existencia de poblaciones silvestres viables asegura la conservación *in situ,* la cual permite una constante evolución, adaptación y un manejo adaptativo por las habitantes rurales (Maxted, 2001; Nabhan, 1985).

Los nombres comunes más citados para el chile silvestre son chile quipín y chiltepín (Long-Solís, 1998).

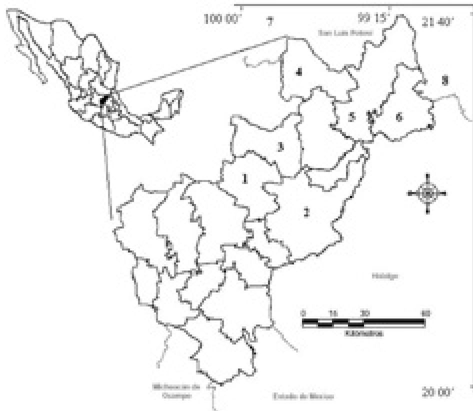
Además de su importancia como recurso genético y forestal, el chile silvestre es un importante componente en la dieta de las comunidades rurales (Bañuelos *et al.,* 2008; Medina *et al.,* 2005; Tewksbury *et al.,* 1999); también puede llegar a ser un componente importante de la cultura y tradiciones de los pueblos en donde se recolecta esta planta (Bañuelos *et al.,* 2008). Sin embargo, al igual que con otras variedades de chiles criollos cultivados en pequeña escala, hay pocos estudios que aborden el conocimiento etnobotánico de los chiles silvestres, su importancia y contribución a la economía de los campesinos (Bañuelos *et al.,* 2008; Montaño-Lugo *et al.,* 2014).

El presente estudio etnobotánico se llevó a cabo en la Sierra Gorda y el Semidesierto del estado de Querétaro, México, región en donde la recolección de chile silvestre es una actividad practicada en varias comunidades rurales. Todavía no se han documentado los usos, conocimiento y prácticas asociadas a este chile silvestre. Así, para este estudio se planteó el objetivo de documentar el conocimiento, usos y prácticas tradicionales de recolección del chile silvestre.

Métodos

El área de estudio abarca dos regiones contrastantes del estado de Querétaro, la Sierra Gorda y el Semidesierto (mapa 1). La primera abarca cinco municipios en el noreste del estado y está conformada por sierras montañosas de la Sierra Madre Oriental. Se declaró área natural protegida (ANP) Reserva de la Biosfera Sierra Gorda en 1987 (Instituto Nacional de Ecología, INE, 1999). El clima varía de semicálido-subhúmedo a templado-subhúmedo con lluvias en verano, y la vegetación dominante es el bosque tropical caducifolio, seguido del bosque de en-

Mapa 1. Localización de los municipios queretanos donde se efectuaron entrevistas.



1. Tolimán
2. Cadereyta de Montes
3. Peñamiller
4. Arroyo Seco
5. Jalpan de Serra
6. Landa de Matamoros

Elaboración: Héctor Leonardo Martínez Torres.

cinos y bosques de coníferas (INE, 1999; Zamudio *et al.,* 1992). En contraste, en la parte central del estado de Querétaro, conocida como Semidesierto Queretano, predomina un clima seco y semiseco semicálido con lluvias en verano, y está dominado por diferentes tipos de matorrales xerófilos (INE, 1999; Zamudio *et al.,* 1992). La altitud del área de estudio varía de 700 a 1 800 m, y la precipitación media anual va de 313 mm a 883 mm (INE, 1999).

La mayoría de las localidades tiene menos de 500 habitantes y su principal actividad económica es la agricultura de temporal (INE, 1999). La mayoría de los habitantes son mestizos; se encuentra asimismo un grupo indígena *xi 'ui,* o pame, en la región de la Sierra Gorda, y *hñähñä,* u otomí, en el Semidesierto (INE, 1999; Piña, 2002). Las localidades en la Sierra Gorda son Arroyo Seco, Jalpan de Serra y Landa de Matamoros; las que están en la región del semidesierto son Tolimán, Cadereyta y Peñamiller.

El contacto inicial con autoridades y recolectores locales de chile silvestre fue con la ayuda de Fernando Ayala, con amplia experiencia laboral en comunidades rurales del estado de Querétaro y quien identificó la presencia e importancia del chile silvestre en la región. Con ese contacto inicial y subsecuentes entrevistas pudimos identificar más comunidades en donde se recolecta el chile silvestre. En

cada comunidad a donde llegamos, localizamos a las autoridades locales para explicarles los objetivos del estudio, solicitar su permiso y que nos dieran una lista (oral o escrita) de las unidades familiares que recolectan chile silvestre. Con base en la información de las autoridades, buscamos a los recolectores, a quienes les solicitamos permiso oral para las entrevistas.

Las entrevistas consistieron en preguntas cerradas y abiertas sobre su conocimiento del chile silvestre, los usos, las prácticas de recolección y los aspectos económicos (datos de costo-beneficio y datos socioeconómicos de la unidad familiar). Seis familias declinaron participar en las entrevistas, pero más de 50 % de las unidades familiares señaladas por las autoridades accedió a ser entrevistada. Se utilizó la unidad familiar como primera aproximación debido a que es común que en las regiones rurales de México varios miembros de la familia aporten su trabajo en labores del campo o de otro tipo en beneficio de la economía del hogar. Cuando fue posible, acompañamos a los recolectores al campo para observar directamente la búsqueda y recolección del chile silvestre junto con ellos. En total se aplicaron 72 entrevistas a recolectores de chile silvestre pertenecientes a 13 comunidades en seis municipios del estado de Querétaro, tres en la región de la Sierra Gorda y tres en el Semidesierto queretano (mapa 1). De los recolectores entrevistados, 60 % fue de varones y 40 % de mujeres. En el cuadro 1 se muestran las edades de los recolectores entrevistados por grupos de 10 años. El trabajo de campo se llevó a cabo durante la temporada de recolección del chile silvestre en la región, entre julio y octubre de 2004.

Conocimiento del chile silvestre

Los recolectores incluyen a varios miembros de la unidad familiar, sobre todo personas mayores. Como se aprecia en el cuadro 1, más de la mitad de los recolectores (51.3 %) fue de personas mayores de 50 años; sin embargo, también niños y jóvenes recolectan chile silvestre. Esto puede indicar que, si bien el conocimiento de la recolección de esta planta se conserva más que nada por las personas de mayor edad, hay un grupo de recolectores jóvenes que aprenden sobre esta actividad.

Cuadro 1. Distribución de edades de los recolectores entrevistados (n=72).

Edad	Porcentaje de recolectores entrevistados
0-10	1.4
11-20	7.3
21-30	5.8
31-40	16.1
41-50	17.6
51-60	20.5
Más de 60	30.8

En ambas regiones, el nombre más común para referirse al chile silvestre fue *quipín* (45.4 %) o *chile quipín* (40.2 %). Algunos entrevistados usan ambos nombres indistintamente. Otros términos mencionados fueron *piquincito* o *quipincito* (5.2 %), *chile silvestre* (1 %), *chile pui* (1 %), *ba´ei la´ntju´* (6.2 %) en idioma *xi´ui,* o pame, y *xi´nitipö* (1.0 %) en idioma *hñäñhä,* u otomí. El nombre *chiltepín,* muy usado en otras regiones de México (Long-Solís, 1998), no se mencionó en las regiones de estudio. De acuerdo con nuestra información, podemos decir que el nombre común para el chile silvestre en Querétaro es chile quipín.

Los recolectores saben que el chile silvestre es una planta perenne, que puede vivir varios años y que produce frutos desde julio a noviembre, es decir, de mediados a finales de la época de lluvias, en ambas regiones de estudio. En general, se mencionó que es difícil cultivar el chile silvestre porque no germina fácilmente, o que en condiciones de cultivo intensivo presenta muchos problemas fitosanitarios. A pesar de ello, encontramos que algunos programas gubernamentales han promovido su cultivo de traspatio y repartieron plántulas de chile quipín provenientes de invernaderos; sin embargo, las personas de la Sierra Gorda y Semidesierto siguen prefiriendo el chile silvestre recolectado.

Algunos recolectores saben que las plantas del chile quipín a menudo crecen a la sombra de otras especies de mayor porte. Las especies mencionadas que se asocian con los chiles quipines son granjenos (*Celtis* spp.), huizaches (*Acacia* spp.), mezquites (*Prosopis* spp.) y garambullos (*Myrtillocactus geometrizans*

[Mart. ex Pfeiff.] Console). Tewksbury *et al.* (1999) documentan una asociación similar de los chiles con plantas nodrizas. Los recolectores de la región del Semidesierto mencionaron que es común encontrar la planta del chile quipín a lo largo de corrientes intermitentes de agua, como arroyos y riachuelos.

En la región de la Sierra Gorda se distinguen dos formas del chile silvestre: el *quipín* y la *piquina* o *quipina,* a los cuales también llaman *macho y hembra*, respectivamente. La piquina se caracteriza por un fruto un poco más grande, menos picoso y menos sabroso. Además, solo crece en jardines dentro de la casa, alrededor de la casa y en otros espacios protegidos. Varios trabajos han demostrado que algunas plantas silvestres protegidas y promovidas con algún manejo *in situ* pueden desarrollar formas distintivas algo similares a las cultivares. Se han estudiado formas manejadas en cactáceas (Casas *et al.,* 1997; Luna-Morales *et al.,* 2001), en cucurbitáceas (Lira y Casas, 1998) y en especies del género *Solanum* (Luna, 1997). La *quipina* podría ser un caso de una planta silvestre en proceso de domesticación, pero es necesario un estudio de nivel genético que corrobore este proceso. No se encontró ni mencionó ninguna *quipina* en la región del Semidesierto queretano.

Según 80 % de los recolectores, las aves consumen y dispersan los frutos del chile; varios entrevistados mencionaron que han visto esto directamente en el campo. Los nombres comunes de las aves mencionadas fueron calandria, cardenal, cenzontle, correcaminos, paloma, primavera y querreque. Esto apoya la idea de que las aves son los principales dispersores del género *Capsicum* en su forma silvestre y que existe una fuerte relación ecológica entre los dos grupos (Medina *et al.,* 2005; Tewksbury *et al.,* 1999). De los entrevistados, 20 % relaciona la planta con la presencia de serpientes. Aparentemente las serpientes se esconden debajo de la planta del chile quipín para emboscar a las aves que se alimentan de su fruto. Medina *et al.* (2005) también reportan esta asociación de los chiles silvestres y las serpientes.

Un ejemplo del arraigo de esta planta en la cultura popular de la región de estudio es el cuento del chile quipín, relatado por don Eusebio Cruz, de la comunidad de San Antonio Tancoyol, municipio de Jalpan:

> Había una vez un señor que sembraba de todos los chilitos, tenía muchos, pero veía que todos crecían grandes y sanos menos el chile piquín, que cre-

cía chiquito, y como rendía poco el señor le ponía poca atención. Un día el quipincito le dijo al señor: “A mí ya no me aprecias, prefieres a los otros chiles porque son grandes y a mí ni me tomas en cuenta”.

El dueño se sorprendió y se extrañó. Tenía varios hijos y le comentó al más pequeño lo que ocurrió y el niño le dijo: “Es cierto, papá, es como yo, cuando quieres un mandado se lo encargas al más grande porque piensas que yo no puedo hacerlo, piensas que no voy a poder y no es verdad... a todo lo que cultivas debes darle el mismo mérito”.

Usos del chile quipín

El uso más común del chile quipín es como condimento culinario. La forma más común de preparación, según la mayoría de los entrevistados (58.2%), es la salsa picante para acompañar otros platillos. La receta típica incluye el chile quipín verde o maduro, crudo, tostado o hervido y mezclado con *tomate de milpa* (tomate de cáscara, *Physalis philadelphica* Lam.) o *coyol* (jitomate rojo, *Solanum lycopersicum* var. *cerasiforme*), una raíz con propiedades astringentes llamada *chilcuague* (*Heliopsis longipes* [A. Gray] S. F. Blake), sal y agua. Sobre el uso de este chile en la gastronomía queretana, Escobar (2000a, 2000b) reporta algunos usos en sus recetarios del Semidesierto y Sierra Gorda de Querétaro. Los entrevistados también mencionaron que los chiles quipines son muy apreciados por los habitantes de la Sierra Gorda y Semidesierto que migran a otras ciudades de México o Estados Unidos, y cuando vistan la región lo compran como un recuerdo culinario.

Se citaron con frecuencia los usos medicinales. Según algunos entrevistados, se han curado infecciones oculares aplicando chile quipín directamente al ojo. Los chiles triturados también se aplican a moretones y heridas abiertas, lo que es irritante para la piel pero aumenta la circulación sanguínea y es eficaz para evitar infecciones. Las infecciones pulmonares y las fiebres se tratan con “chumaceros”, que implican exponer al paciente al humo de chiles quemados para provocar sudoración y tos. Este último uso también se reporta desde épocas prehispánicas en Mesoamérica (Long-Solís, 1998).

Encontramos un reporte de uso ceremonial en la comunidad indígena pame *(xi´ui)* en Las Nuevas Flores, municipio de Jalpan. En este lugar se “barre” o frota a los niños con una rama de chile con fruta madura y roja el día antes del día de Todos los Santos (1° de noviembre) para protegerlos de los malos es-

píritus. Long-Solís (1998) también menciona diversos usos ceremoniales de los chiles en relación con la protección espiritual. En otras áreas de México, los chiles con frutos de color rojo se usan para la protección y limpias contra el "mal de ojo", que causa diversas enfermedades y es inducido por la mirada de ciertas personas (Aguilar *et al.,* 2002).

Recolección del chile quipín

De los chiles quipines en las regiones de estudio en Querétaro, 61.4 % proviene de plantas silvestres, 18.8 % de plantas protegidas o promovidas que se encuentran en pastizales y potreros, 14.3 % de jardines y macetas dentro de las casas y 4 % de márgenes de tierras de cultivo. Esta proporción del origen de los chiles es similar a la que informan López y Castro (2005) en Oaxaca, Maiti *et al.* (1994) en Nuevo León, Rodríguez del Bosque *et al.* (2003) en el noroeste de México y Tewksbury *et al.* (1999) en Arizona, Estados Unidos.

La mayoría de los recolectores va cada año a las poblaciones de chiles silvestres que ya conocen y han recolectado en otros años. La práctica más común para cosechar los frutos, según 93.8 %, es cortarlos uno por uno con la mano, actividad denominada *quipinear* o *piquinear*. Cuando se recolecta el chile inmaduro de color verde, se corta el fruto con una parte del pedúnculo; en cambio, cuando se colectan los frutos maduros de color rojo, el fruto se desprende fácilmente sin el pedúnculo. Piquinear de esta manera no mata la planta. Muy pocos recolectores mencionaron que prefieren cortar toda la planta, con todo y frutos, para después quitarle a mano o con tijera los frutos, actividad que sí mata las plantas del quipín. Villalón *et al.* (2006) menciona que esta última práctica destructiva es común en la recolección del chile silvestre en el estado de Nuevo León. Cabe mencionar que debido al estricto control y vigilancia sobre el uso de recursos silvestres por las autoridades de la Reserva de la Biosfera Sierra Gorda, los recolectores pudieron haber sido reacios a admitir la cosecha destructiva en la recolección del chile quipín y este número esté subestimado.

En ambas regiones de estudio encontramos que los volúmenes recolectados de chile quipín se miden tradicionalmente por *puño* y *doble*. El puño equivale aproximadamente a 200 g de chile fresco o verde (el volumen de una lata de sardina vacía, un estándar popular en regiones rurales de México). El doble contiene alrededor de 1.5 kg de chile fresco. Según los entrevistados, una persona

con práctica puede recolectar alrededor de un puño en una hora y un doble en un día laborable de 6 a 8 horas, según, por supuesto, del tamaño de las plantas y poblaciones del chile silvestre y el número de frutos que tenga cada planta. Datos disponibles en Martínez Torres (2007) estiman, a través de transectos en poblaciones silvestres de chile quipín y suponiendo un tamaño máximo potencial de esas poblaciones, hasta 710 plantas/ha en el Semidesierto y 1 165 plantas/ha en la Sierra Gorda. Con una cosecha de 50 g/planta, se podría esperar un rendimiento de 35.5 kg/ha en el Semidesierto y 58.25 kg/ha en la Sierra Gorda. Villalón *et al.* (2006) informa un mayor rendimiento de cosecha por día de trabajo de los recolectores de Nuevo León (hasta 4.1 kg/día); sin embargo, en gran parte es con la cosecha destructiva. En la época de lluvias en la Sierra Gorda de Querétaro, un recolector puede cosechar un puño en cuatro plantas, lo que significaría un rendimiento de unos 50 g por planta, si la población está sana y no se ha cosechado recientemente. Maiti *et al.* (1994) estiman que las poblaciones de Nuevo León pueden producir aproximadamente 250 g por planta en tres cosechas.

Para conservar los quipines recolectados hay varios métodos. Si los frutos son maduros, se secan al sol (55.9 % de los entrevistados prefiere este proceso) o en la sombra (28 % de los entrevistados comenta que este método conserva mejor el sabor) o se tuesta en comal (6.2 %). El tostado implica mayor esfuerzo, y por lo general solo se hace con los chiles destinados al autoconsumo doméstico. Después de aplicar alguno de estos métodos se guardan en varios recipientes especialmente reservados para su conservación, en particular bolsas de ixtle (fibra de *Agave*) y cáscaras de calabazas (*Lagenaria* sp.). En cambio, cuando los frutos se recolectaron inmaduros o verdes se preparan en conserva, sobre todo en vinagre. De los entrevistados, 20 % produce estas conservas, que tienen la ventaja de obtener un precio más alto cuando se venden. A menudo estas conservas se combinan con nopales (cladodios de *Opuntia* spp.), cebollas, orégano (*Lippia* sp.) y otras hortalizas. Las conservas no deben exponerse al sol o altas temperaturas.

Conclusiones

Los recolectores del chile silvestre en la Sierra Gorda y Semidesierto de Querétaro tienen un conocimiento importante sobre aspectos biológicos, ecológicos y culturales de esta planta. Dicho conocimiento se conserva sobre todo por adultos mayores, pero aparentemente hay una transmisión de padres a hijos. Es necesario

valorar estos conocimientos y promoverlos, por ejemplo, reivindicando el nombre común de chile quipín para estas regiones de Querétaro.

El chile quipín recolectado tiene usos medicinales, ceremoniales y culinarios. Este último tiene un alto aprecio entre los habitantes de la Sierra Gorda y Semidesierto. La pérdida de estos recursos o de su recolección podría significar una importante pérdida cultural y de identidad en la región.

La quipina, variante reconocida por los habitantes regionales, solo crece en patios, jardines y espacios protegidos. Aparentemente puede tratarse de una forma semidomesticada del chile quipín silvestre. Sin embargo, es necesario un estudio genético para corroborarlo.

La actividad de quipinear, recolectar uno por uno y a mano cada fruto de chile quipín silvestre sin matar la planta, implica un arduo trabajo de varias horas para buscar las plantas y cosecharlas. Esta actividad no destructiva debe valorarse mejor por su contribución a la conservación de esta especie.

La mayoría de los recolectores recauda para autoconsumo, pero también hay algunas familias en cada comunidad rural que dependen en buena medida de los ingresos de la recolección del quipín. Estos últimos "recolectores profesionales de quipín" suelen ser unidades familiares pobres y sin tierra. Para ellos la recolección y venta del quipín puede ser su principal fuente de ingresos durante algunos meses. Esta es una tendencia que se encuentra en varios productos forestales no maderables (Ruiz-Pérez *et al.,* 2004).

Agradecimientos

Al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (Conacyt) por la beca de maestría al primer autor, al Posgrado en Botánica del Colegio de Posgraduados campus Montecillo, al Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias Campo Experimental Bajío, al Sistema Nacional de Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura (Sinarefi) y, principalmente, a los habitantes y recolectores del chile quipín en la Sierra Gorda y Semidesierto de Querétaro por su hospitalidad, facilidades y por compartir su valioso conocimiento.

Referencias

Aguilar C., A., M. E. López V. y S. Xolalpa M. (2002). “Herbolaria mexicana, centro de México”. *México Desconocido*, Conaculta.

Aguilar Meléndez, A. (2004). “Ethnobotany, classification and distribution of *Capsicum annuum* L. in Mexico”. O. Pozo C. (ed.), *Memorias de la Primera Convención Mundial del Chile* (pp. 419-442). León, Guanajuato.

Aguilar-Rincón, V. H., T. Corona T., P. López L., L. Latournerie M., M. Ramírez M., H. Villalón M. y J. A. Aguilar C. (2010). *Los chiles de México y su distribución*. Sistema Nacional de Recursos Fitogenéticos, Colegio de Postgraduados, Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias, Instituto Tecnológico de Conkal, Universidad Autónoma de Nuevo León y Universidad Autónoma de Nayarit.

Bañuelos, N., P. L. Salido y A. Gardea (2008). “Etnobotánica del chiltepín. Pequeño gran señor en la cultura de los sonorenses”. *Estudios Sociales*, *16*(32), 177-205.

Bosland, P. W. (1996). “*Capsicums*: Innovative uses of an ancient crop”. J. Janick (ed.), *Progress in new crops* (pp. 479-487). Alexandria Press.

Carrizo-García, C. (2018). “Breve historia evolutiva del género *Capsicum*”. *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias.*, A. Aguilar Meléndez, M. A. Vásquez Dávila, E. Katz, M. R. Hernández. Universidad Veracruzana, Instituto de Investigación para el Desarrollo (iid, Francia). Xalapa, Veracruz, México.

Casas, A., B. Pickersgill, J. Caballero y A. Valiente-Banuet (1997). “Ethnobotany and domestication in xoconochtli, *Stenocereus stellatus* (Cactaceae) in the Tehuacán Valley and La Mixteca Baja, Mexico”. *Economic Botany*, 51, 279-292.

Escobar Ledesma, A. (2000a). *Recetario de la Sierra Gorda de Querétaro*. Conaculta (Col. Cocina indígena y popular, 52).

_____ (2000a). *Recetario del semidesierto de Querétaro*. Conaculta (Col. Cocina indígena y popular, 8).

Eshbaugh, W. H. (1980). “The taxonomy of the genus *Capsicum* (Solanaceae)”. *Phytologia*, *47*(3),153-166.

Heiser, C. B., y B. Pickersgill (1975). “Names for the bird peppers (*Capsicum*–Solanaceae)”. *Baileya*, 19, 151-156.

Hernández V., S., R. Luna R., C. Sánchez, A. Gonzáles R., R. F. Rivera B., R. G. Guevara G., P. Sánchez P., A. Casas y K. Oyama (2004). “Variación genética y en la resistencia a virus en poblaciones silvestres de chile (*Capsicum annuum*) silvestre en México”. O. Pozo C. (ed.), *Memorias de la Primera Convención Mundial del Chile* (pp. 447-453). León, Guanajuato.

Hernández-Verdugo, S., P. Dávila A. y K. Oyama (1999). “Síntesis del conocimiento taxonómico, origen y domesticación del género *Capsicum*”. *Boletín de la Sociedad Botánica de México*, 64, 65-84. https://doi.org/10.17129/botsci.1583

Instituto Nacional de Ecología (1999). *Programa de Manejo Reserva de la Biosfera Sierra Gorda*. México.

Laborde C., J. A., y O. Pozo C. (1982). *Presente y pasado del chile en México* (Pub. Especial 85). Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas.

Lira, R., y A. Casas (1998). “Uso y manejo de *Ibervillea millspaughii* (Cogn.) C. Jeffrey, *Melothria pendula* L. y otras especies silvestres de la familia Cucurbitaceae osibles procesos de domesticación incipiente”. *Boletín de la Sociedad Botánica de México*, 62, 77-90.

Long-Solís, J. (1998). Capsicum *y cultura. La historia del* chilli (2ª ed.). fce.

López L., P., y F. H. Castro G. (2005). “Al rescate de la diversidad genética del chile (*Capsicum* spp.) en Oaxaca, México”. A. G. Bravo L., O. Pozo C. y L. H. Hernández A. (eds.), *Memorias de la Segunda Convención Mundial del Chile* (pp. 253-257). Zacatecas.

Luna Cavazos, M. (1997). “Variación morfológica de poblaciones silvestres y arvenses de *Solanum ehrenbergii* (Solanaceae)”. *Boletín de la Sociedad Botánica de México*, 61, 85-94. https://doi.org/10.17129/botsci.1541

Luna-Morales, C. del C., J. R. Aguirre Rivera y C. B. Peña Valdivia (2001). “Cultivares tradicionales mixtecos de *Stenocereus pruinosus* y *S. stellatus* (Cactaceae)”. *Anales del Instituto de Biología*, *72*(2), 131-155.

Maiti, R. K., J. G. Almanza E., M. L. Cárdenas A., J. Hernández P. y J. Verde-Star, J. (1994). “El chile piquín (*Capsicum annuum* L. var. *aviculare* Dierb.) D. y E., una planta con potencial agrícola para las zonas semiáridas de México”. *Reforma Siglo XXI*, 3, Órgano de Difusión Científica y Cultural, Universidad Autónoma de Nuevo León.

Martínez Torres, H. L. (2007). "Etnobotánica del chile quipín *(Capsicum annuum* var. *glabriusculum)* en la Sierra Gorda y Semidesierto de Querétaro". Tesis de maestría en Ciencias, posgrado en Botánica, Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas campus Montecillo.

Maxted, N. (2001). "*Ex situ, in situ* conservation". *Encyclopedia of Biodiversity* (vol. 2, pp. 683-695). https://doi.org/10.1016/B0-12-226865-2/00115-2

Medina M., T., H. Villalón M., A. Carreón P., M. Aguirre B. y A. Cardona E. (2005). "El chile piquín silvestre, ecología y manejo *in situ* en el centro de Tamaulipas". A. G. Bravo L., O. Pozo C. y L. H. Hernández A. (eds.), *Memorias de la Segunda Convención Mundial del Chile* (pp. 277-280). Zacatecas.

Montaño-Lugo, M. L., V. A. Velasco V., J. Ruiz L., G. V. Campos Á., G. Rodríguez O. y L. Martínez M. (2014). "Contribución al conocimiento etnobotánico del chile de agua (*Capsicum annuum* L.) en los Valles Centrales de Oaxaca, México". *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, *5*(3), 503-511.

Nabhan, G. P. (1985). "Native crop diversity in Aridoamerica: Conservation of regional gene pools". *Economic Botany*, 39, 387-399. https://doi.org/10.1007/BF02858746

Nee, M. (1986). *Flora de Veracruz, Solanaceae I.* Trad. N. Moreno. Instituto Nacional de Investigaciones sobre Recursos Bióticos.

Pickersgill, B. (1971). "Relationships between weedy and cultivated forms in some species of chili peppers (genus *Capsicum*)". *Evolution*, *25*(4), 683-691. https://doi.org/10.2307/2406949

Piña P., A. (2002). *La peregrinación otomí al Zamorano*. Querétaro. Universidad Autónoma de Querétaro (Serie Humanidades).

Rodríguez del Bosque, L. A., M. Ramírez M. y C. Pozo O. (2003). "El cultivo del chile piquín bajo diferentes sistemas de producción en el noroeste de México". L. A. Rodríguez del Bosque (ed.), *Memoria del Primer Simposio Regional de Chile Piquín* (pp. 1-16). Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (inifap), Centro de Investigación Regional del Noreste, Campo Experimental Río Bravo (Pub. especial 26).

Ruiz-Pérez, M., B. Belcher, R. Achdiawan, M. Alexiades, C. Aubertin, J. Caballero, B. Campbell, C. Clement, T. Cunningham, A. Fantini, H. de Foresta, C. García Fernández, K. H. Gautam, P. Hersch Martínez, W. de Jong, K. Kusters, M. G. Kutty, C. López, M. Fu, M. A. Martínez Alfaro, T. R. Nair, O. Ndoye, R. Ocampo, N. Rai, M. Ricker, K. Schreckenberg, S. Shackleton, P. Shanley, T. Sunderland y Y. Youn (2004). "Markets drive the specialization strategies of forest peoples". *Ecology and Society*, *9*(2), Art. 4.

Tewksbury, J. J., G. P. Nabhan, D. Norman, H. Suzán, J. Tuxill y J. Donovan (1999). "*In situ* conservation of wild chiles and their biotic associates". *Conservation Biology*, *13*(1), 98-107. https://doi.org/10.1046/j.1523-1739.1999.97399.x

Villalón M., H., M. Ramírez M., T. Medina M., F. Garza O., J. M. Soto R., R. López de L. y S. Hernández (2006). "Efecto de un sistema agroforestal tipo agrosilvícola en la temperatura ambiental donde crece el chile piquín". G. Ávila Q., G. Orozco H. y O. Pozo C. (eds.), *Tercera Convención Mundial del Chile* (pp. 246-250). Chihuahua.

Zamudio, S., J. Rzedowski, E. Carranza y G. Calderón (1992). *La vegetación del Estado de Querétaro, panorama preliminar*. Querétaro. Consejo de Ciencia y Tecnología del Estado de Querétaro/Instituto de Ecología/Centro Regional del Bajío.



Comercio del chile quipín en la Sierra Gorda y Semidesierto de Querétaro

Héctor Leonardo Martínez Torres
Salvador Montes Hernández
Tarsicio Corona Torres
Heike Vibrans

En México, el chile piquín *(Capsicum annuum* var. *glabriusculum)* es ampliamente comercializado, en particular en pequeños mercados tradicionales, pero también se encuentra en los supermercados de algunas ciudades grandes. La mayoría de estos chiles se recolecta de poblaciones silvestres (Rodríguez del Bosque *et al.,* 2003; Tewksbury *et al.,* 1999). Si bien es difícil cuantificar el impacto de dicha recolección en su abundancia y conservación, es posible que la sobreexplotación amenace este recurso forestal no maderable (Rodríguez del Bosque *et al.,* 2003; Tewksbury *et al.,* 1999; Medina *et al.,* 2005).

El quipín es un chile silvestre comercializado en los niveles local y regional. La recolección con fines comerciales tiene una remuneración equivalente al salario rural en la región. Hay relativamente pocos recolectores de tiempo completo durante la temporada de recolección, pero es un producto importante adicional o auxiliar para familias rurales de escasos recursos.

Se estima que México es el segundo mayor productor de chile en el mundo, con 2.7 millones de toneladas y 144 mil hectáreas de producción (Sagarpa, 2015). Sin embargo, en estas cifras muchas veces no se considera la producción tradicional de pequeña escala ni la recolección de chiles silvestres. Existen pocos estudios que aborden su contribución a la economía de los campesinos (Bañuelos *et al.,* 2008; Montaño-Lugo *et al.,* 2014). El presente estudio se efectuó en la Sierra Gorda y el Semidesierto del estado de Querétaro, México, con el objetivo

de describir el comercio local del chile silvestre recolectado y estimar la contribución del chile silvestre para la economía familiar de los recolectores.

Nota metodológica

Los datos del presente capítulo se obtuvieron mediante entrevistas con 50 vendedores de chile silvestre en tianguis (mercados ambulantes que solo funcionan un día de la semana) y mercados locales fijos en seis comunidades de la Sierra Gorda y Semidesierto de Querétaro. Además, entrevistamos a comerciantes en mercados de dos ciudades fuera de la región de estudio: Río Verde y Xilitla, ambas cercanas a la Sierra Gorda en el estado de San Luis Potosí.

Comercio del chile quipín

La mayoría de los recolectores entrevistados solo recolecta el fruto para autoconsumo de su unidad familiar. Solo 40 % vende en algún momento parte de los chiles quipines que recolecta. De los vendedores, alrededor de 40 % lo ofrece de casa en casa dentro de sus propias comunidades o directamente a otras familias que conocen y se los piden. Cerca de un tercio lo vende directamente en los mercados regionales y un tercio también lo llega a vender a los intermediarios que revenden los chiles en mercados de las ciudades más grandes de la región. De acuerdo con la información de los recolectores, estimamos que el chile comercializado en las regiones de estudio es menos de la mitad de la cantidad total recolectada.

La información de los comerciantes en los mercados y tianguis mostró que hay pocos intermediarios en el comercio del chile quipín. La mayoría de los chiles se vende en pequeños puestos, de menos de 2 m^2 (77.9 % de los puestos observados en las entrevistas), donde el comerciante tiende alguna manta para colocar pequeños montones de chile (figura 1A). Se venden pequeñas cantidades del fruto por 3, 5, 10 o 15 pesos (en promedio 8.4 pesos; un dólar en 2004 valía aproximadamente 11 pesos). En este tipo de puestos es común que sean directamente los recolectores o algún otro miembro de la unidad familiar quienes vendan el chile quipín, y suele ser la única mercancía a la venta. Los puestos de tamaño mediano, de 2 m^2 a 6 m^2 aproximadamente (figura 1B), representan 15.5 % de los puntos de venta de chile, y en ellos también se ofrecen otras mercancías culinarias. Tanto los puestos chicos como los medianos se encuentran

sobre todo en los tianguis y en mercados permanentes. Solo 6.6% de los puestos se consideraron grandes (figura 1C), de tipo permanente, y se encuentran en los principales mercados de las ciudades de la región. En estos últimos puestos la venta del chile quipín es un producto de menor importancia entre muchos otros alimentos y artículos para el hogar.

En los puestos pequeños, medianos y grandes se vende el chile quipín por puño, doble y en pocos casos por kilo. En 2004, un puño de chile rojo y seco tenía un precio promedio de 25 pesos (intervalo de 20 a 30 pesos). El chile verde fresco costaba 22.50 pesos en promedio (intervalo de 15 a 25 pesos). El doble (más o menos 1.5 kg) de chile rojo tenía un precio de 150 pesos (intervalo de 100 a 300 pesos) y el de chile verde fresco, 122 pesos (intervalo de 60 a 200 pesos). El kilo se vendía en 107.7 pesos en promedio. Se pudo observar una ligera variación del precio entre las ciudades de la Sierra Gorda y Semidesierto, pero la mayor variación se debe a la época del año en que se venden. Se piden precios más altos fuera de la temporada de recolección del chile quipín, que es de julio a octubre. Algunos precios del chile recolectado son similares en otras partes del país, como Nuevo León, donde varía de 30 a 120 pesos según la época del año (Villalón *et al.,* 2006). En cambio, el chile piquín cultivado en el estado de Veracruz se reportó en un precio de 33.40 pesos, que varía muy poco a lo largo del año (Sagarpa, 2004). En algunos casos, en los tianguis y mercados de la región de estudio se venden conservas producidas en pequeña escala o caseras, y no encontramos ninguna etiqueta que supusiera una producción industrializada.

Fue difícil comprobar los volúmenes totales vendidos. Los siguientes datos se basan en estimaciones y observaciones, no en datos de entrevistas. Por lo general, un puesto vendía 1 kg por día en un tianguis que se pone una vez a la semana. El número de puestos varía según el tamaño de los tianguis, pero en los más grandes de la región, el de Jalpan y La Lagunita, en Landa de Matamoros, encontramos hasta siete puestos con chile quipín. Algunas personas mencionaron que quizás el chile recolectado en Querétaro se vendía en las ciudades de Xilitla y Río Verde, San Luis Potosí, pero al preguntar directamente en dichas ciudades ningún vendedor mencionó que sus chiles silvestres provinieran de Querétaro.



Figura 1. Puestos para la venta del chile silvestre recolectado en la Sierra Gorda y Semidesierto de Querétaro (A. puesto pequeño, B. puesto mediano, C. puesto grande y permanente). **Foto:** Héctor Leonardo Martínez Torres.

Contribución del chile quipín a la economía familiar

En 71 % de las unidades familiares solo un miembro de la familia se dedica a recolectar chiles silvestres. De los recolectores solitarios, 33 % son jefes de familia varones, 23 % jefas de familia mujeres y 15 % niños y jóvenes solteros. Para el restante 29 % de las unidades familiares, la recolección del chile es una actividad familiar compartida entre varios miembros y en su mayoría realizada en conjunto. Para la mayoría de los recolectores, se trata de una actividad secundaria que se hace cuando tiene tiempo libre de su principal fuente de empleo e incluso como actividad de distracción por las tardes o mientras caminan de su milpa en el campo a su hogar.

Solo 16.6 % de los recolectores entrevistados se puede considerar de *recolectores profesionales,* para quienes la recolección de chile quipín representa el principal ingreso de su unidad familiar al menos durante los meses que dura la temporada de recolección. Observamos que hay entre dos a tres recolectores profesionales por comunidad de 500 personas. Estos recolectores profesionales suelen pertenecer a los estratos más pobres de la sociedad rural, y probablemente tendrían que emigrar a una ciudad grande si no fuera por este ingreso. En otros estudios, Medina *et al.* (2005) en Tamaulipas y Villalón *et al.* (2006) en Nuevo León encontraron que los chiles silvestres pueden contribuir hasta la mitad del ingreso familiar en la temporada de recolecta del chile silvestre.

Si consideramos que los recolectores experimentados pueden "piquinear" hasta 1.5 kg en una jornada de un día y que se requiere al menos otra jornada para venderlo en 150 pesos promedio, el beneficio neto del recolector sería de 75 pesos por día de trabajo, sin considerar los gastos de transporte para comercializarlo en los tianguis y mercados. Esto equivale a un jornal, salario diario regional para trabajadores agrícolas (peones) de 60-70 pesos en 2004. No encontramos otros estudios sobre el costo-beneficio de la recolección en el área de estudio, pero se informan beneficios económicos similares al salario de un jornal de trabajo en la venta de otras plantas recolectadas, como cancerina, *Hippocratea excelsa* HBK (García, 2009). Al considerar los datos del tamaño máximo potencial de las poblaciones silvestres de Martínez Torres (2007) con un precio promedio de 108 pesos/kg, una hectárea recolectada produciría un valor bruto de 3 823 pesos (348 dólares) en el Semidesierto y de 6 274 pesos (570 dólares) en la Sierra Gorda.

Sin embargo, los beneficios de la colección del chile quipín son mucho más amplios, pues para muchas familias contribuye el placer sustancial de la comida y una actividad que comparten en familia. Al recolectar pequeñas cantidades para autoconsumo de la unidad familiar, ahorran en un gasto que de otra manera tendrían que hacer. Los ingresos adicionales que genera la venta del chile a un recolector puede ayudarle en algún gasto imprevisto o emergencia, lo que constituye un ingreso extraordinario muy apreciado para la unidad familiar en las zonas rurales; es decir, contribuye a una estabilización de ingresos. Los resultados de este trabajo sobre la recolección y el comercio del chile quipín permiten pensar que las poblaciones silvestres de este chile puedan sostener una producción que continúe beneficiando en el mediano plazo tanto a recolectores como a consumidores de este apreciado chile de la Sierra Gorda y Semidesierto queretano.

Comentario final

La mayoría de los recolectores del chile silvestre en la Sierra Gorda y Semidesierto de Querétaro recauda para autoconsumo doméstico, pero también hay familias en cada comunidad rural que dependen en buena medida de los ingresos proporcionados por la recolección del quipín. Estos últimos "recolectores profesionales de quipín" suelen ser unidades familiares de bajos recursos y sin tierra. Para ellos la recolección y venta del quipín llega a ser su principal fuente de ingresos durante algunos meses. Esta es una tendencia que se encuentra en varios productos forestales no maderables (Ruiz-Pérez *et al.,* 2004).

El comercio es más o menos impulsado por la oferta y demanda; es muy regional y los quipines se venden sobre todo de casa en casa por los propios recolectores o en los tianguis y mercados de las comunidades locales con muy pocos intermediarios. Si se quiere promover un mayor comercio del quipín, se debe tener en cuenta que este sistema informal es vulnerable. Por ejemplo, si los precios fueran más altos podría promover una recolección sobreexplotadora y destructiva o podría desalentar su compra y consumo de los propios habitantes rurales de la Sierra Gorda y Semidesierto de Querétaro.

Agradecimientos

A los vendedores del chile quipín en la Sierra Gorda y en el Semidesierto de Querétaro por compartir su valioso conocimiento.

Referencias

Bañuelos, N., P. L. Salido y A. Gardea (2008). "Etnobotánica del chiltepín. Pequeño gran señor en la cultura de los sonorenses". *Estudios Sociales*, *16*(32),177-205.

García, A. L. (2009). "Manejo social de la cancerina *(Hippocratea),* planta medicinal de la selva baja caducifolia en la cuenca del Río Papagayo, Guerrero, México". Tesis doctoral, posgrado Socioeconomía, Estadística e Informática, Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas campus Montecillo.

Martínez Torres, H. L. (2007). "Etnobotánica del chile quipín *(Capsicum annuum* var. *glabriusculum)* en la Sierra Gorda y Semidesierto de Querétaro". Tesis de maestría en Ciencias, posgrado en Botánica, Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas campus Montecillo.

Medina M., T., H. Villalón M., A. Carreón P., M. Aguirre B. y A. Cardona E. (2005). "El chile piquín silvestre, ecología y manejo *in situ* en el centro de Tamaulipas". A. G. Bravo L., O. Pozo C. y L. H. Hernández A. (eds.), *Memorias de la Segunda Convención Mundial del Chile* (pp. 277-280). Zacatecas.

Montaño-Lugo, M. L., V. A. Velasco V., J. Ruiz L., G. V. Campos Á., G. Rodríguez O. y L. Martínez M. (2014). "Contribución al conocimiento etnobotánico del chile de agua (*Capsicum annuum* L.) en los Valles Centrales de Oaxaca, México". *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, *5*(3), 503-511.

Rodríguez del Bosque, L. A., M. Ramírez, y C. Pozo O. (2003). "El cultivo del chile piquín bajo diferentes sistemas de producción en el noroeste de México". L. A. Rodríguez del Bosque (ed.), *Memoria del Primer Simposio Regional de Chile Piquín* (pp. 1-16). Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (inifap), Centro de Investigación Regional del Noreste, Campo Experimental Río Bravo (Pub. especial 26).

Ruiz-Pérez, M., B. Belcher, R. Achdiawan, M. Alexiades, C. Aubertin, J. Caballero, B. Campbell, C. Clement, T. Cunningham, A. Fantini, H. de Foresta, C. García Fernández, K. H. Gautam, P. Hersch Martínez, W. de Jong, K. Kusters, M. G. Kutty, C. López, M. Fu, M. A. Martínez Alfaro, T. R. Nair, O. Ndoye, R. Ocampo, N. Rai, M. Ricker, K. Schreckenberg, S. Shackleton, P. Shanley, T. Sunderland y Y. Youn (2004). "Markets drive the specialization strategies of forest peoples". *Ecology and Society, 9*(2), Art. 4.

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (2004). *Anuario estadístico de la producción agrícola de los Estados Unidos Mexicanos en 2003, por cultivo*. Servicio de Información y Estadística Agroalimentaria y Pesquera.

_____ (2015). "México, líder mundial en la exportación de chile"*. Prensa*, núm. 721, 27 de octubre. https://www.gob.mx/agricultura/prensa/mexico-lider-mundial-en-exportacion-de-chile-sagarpa

Tewksbury, J. J., G. P. Nabhan, D. Norman, H. Suzán, J. Tuxill y J. Donovan (1999). "*In situ* conservation of wild chiles and their biotic associates". *Conservation Biology*, *13*(1), 98-107. https://doi.org/10.1046/j.1523-1739.1999.97399.x

Villalón M., H., M. Ramírez M., T. Medina M., F. Garza O., J. M. Soto R., R. López de L. y S. Hernández (2006). "Efecto de un sistema agroforestal tipo agrosilvícola en la temperatura ambiental donde crece el chile piquín". G. Ávila Q., G. Orozco H. y O. Pozo C. (eds.), *Memorias de la Tercera Convención Mundial del Chile* (pp. 246-250). Chihuahua.









“Más que darle sabor al caldo”. La importancia económica, social y cultural del chiltepín sonorense

Noemí Bañuelos Flores
Jesús Martín Robles Parra

Cuando un sonorense deja su tierra,
llena su morral con fragmentos bioculturales perfumados
con el aroma de la sierra: bacanora, tortillas de harina,
machaca y chiltepines son infaltables.
Bañuelos, 2021

Las plantas han sido compañeras infaltables en la historia de los grupos humanos. Plantas, mujeres y hombres perduran hasta hoy entrelazados en una interacción simbiótica biológica y cultural, y México es un buen ejemplo a este respecto. Existen plantas profundamente enraizadas en nuestro pasado y permanecen hasta hoy a lo largo y ancho de nuestro país. Una de estas son los chiles. México es el país con la mayor diversidad genética de *Capsicum annuum,* ardientes plantas que los estudiosos de la cultura consideran símbolo de la identidad mexicana. El propósito de este trabajo es destacar la importancia económica, social y cultural del más pequeño de todos los chiles: el chiltepín. Para lograrlo se eligieron dos zonas chiltepineras: el Río Sonora, conocido como “el corazón” del estado, y la zona de Álamos. La selección de estos espacios nos

brindó la oportunidad de escuchar la voz de mestizos e indígenas: mayo y guarijío. Estas áreas en los últimos años se caracterizan por ser localidades donde la población de mayor edad aumenta junto con la pobreza y la migración de los jóvenes, quienes dejan la sierra en busca de mejores oportunidades. Estos factores se mezclan para mostrarnos un paisaje socioeconómico complejo que requiere alternativas de desarrollo que mejoren el bienestar de sus habitantes. La etnobotánica, como ciencia integradora de los aspectos biológicos, económicos, sociales y culturales, nos permitió observar las formas en que los sonorenses se relacionan con el chiltepín. El chiltepín "no solo le da sabor al caldo", sino que se desliza con tesón en diversos espacios: salud, trabajo, ceremonias, música y beisbol. Incluso, detrás de esta vigorosa baya roja es fácil observar costumbres, normas, valores, símbolos, formas de pensar y diversas manifestaciones culturales del pueblo de Sonora. Sin, embargo, a pesar de su trascendencia, son escasos los estudios etnobotánicos referidos al tema.

El chiltepín. Una ardiente historia

Los chiles, y específicamente el chiltepín, son plantas que han estado presentes en la vida diaria de los sonorenses desde hace cientos de años.

Las primeras evidencias históricas sobre la importancia de los chiles en Sonora se relacionan directamente con la llegada de los europeos. La más antigua la encontramos en el siglo xvi. Fue Baltazar Obregón en su obra de 1584[1] que refiere: "espesura de montes de chiltepín entretejido con tunales silvestres y montes espinosos". La siguiente fue en 1756, cuando el padre alemán Ignacio Pfefferkorn reveló que los chiles fueron recursos básicos en la alimentación y curación de los primeros pobladores con un chile domesticado y otro silvestre, conocido como *chiltepín* (Pfefferkorn, 1984, pp. 59-61).

Tan apreciado era el chiltepín para los primeros sonorenses que el padre Pfefferkorn lo comparó con el "maná". Quizá esta afirmación parezca un poco exagerada, pues el chiltepín no es un alimento, tampoco tiene sabor dulce y mucho menos la apariencia de ese pan que caía del cielo.[2] El chiltepín era un con-

[1] Entrevista personal con el arqueólogo Julio Montané, estudioso de la historia de Sonora.

[2] Según el registro bíblico, el maná era el alimento del pueblo de Israel en el desierto, al que se conocía como pan de cielo; tenía la apariencia de escarcha que caía como una sustancia blanca y fina semejante a las semillas de cilantro y con sabor a torta fermentada con miel.



Figura 1. Planta de chiltepín. **Foto:** Noemí Bañuelos.

dimento que daba sabor a sus alimentos, y sus picantes bayas rojas no caían del cielo sino más bien eran fruto de las candentes tierras sonorenses. Quizá su aseveración se debió al placer que manifestaban los indígenas cuando paladeaban estos pequeños chiles.

Un chile que no tenía precio. La importancia socioeconómica

Desde antes de la llegada de los europeos, los primeros sonorenses recolectaban una gran variedad de frutos de los espesos bosques espinosos; la recolección, junto con la caza y la pesca, complementaban su sustento. Ya en el siglo XVI se registraba la recolección de chiltepines por los primeros habitantes de Sonora. La recolección como proceso social no es algo estático, sino que ha ido cambiando en el espacio y tiempo. Según los testimonios orales recogidos en el campo, a mediados del siglo XX, juntar chiltepín era una práctica que no tenía importancia económica. La recolección se destinaba básicamente para el autoconsumo, para regalar o para hacer trueque. Fue aproximadamente en la década de 1980 cuando juntar chiltepín empieza a tener relevancia económica, como lo indica el siguiente testimonio:

> Yo tengo ochenta y tres años; juntábamos el chiltepín desde que estábamos chicas; yo me crié en Piedras Verdes Viejo, aquí cerquita en Álamos.

> El chiltepín se empezó a vender hará unos 20 años,[3] más antes el chiltepín no tenía precio, ni lo procuraba la gente. Mire, había mucho chiltepín, se lo comían los pájaros [gorrioncillo, paloma, cenzontle], no tenía precio ni nada, la gente juntaba cuando quería hacer una salsa o lo dejaba secar para tener chiltepines secos en la cocina, pero ahora sí los procuran, antes nomás era para regalar.[4]

Al parecer, en sus inicios era una actividad en la que solo participaban los hombres, quienes se trasladaban a los espacios de recolección en bestia o a pie. Los dueños de los ranchos no les cobraban por juntarlo. Las palabras de este recolector describen cómo se llevaba a cabo esta actividad cuando él era un niño:

> Me vine de mi pueblo en 1970 en busca de trabajo, pues la situación se puso muy fea, tenía como 17 años. Desde que yo tenía como diez años mi apá nos enseñó a juntar chiltepín. Todito el pueblo salía a la sierra a traer chiltepín. La mayoría ponía campamentos, allá en la sierra, duraban de 15 a 20 días. Casi se iban puros hombres, ahora también se van las mujeres, antes no se usaba […] éramos puros hombres. Los campamentos se hacían entre familiares, por ejemplo, nosotros con mi apá y un tío, mañaniábamos, tempranito, a las cinco de la mañana, a veces nos íbamos a pie, llevábamos un burrito cargado con la mercancía pa' comer.

La sierra se viste de rojo. Las regiones recolectoras

Además del profundo significado cultural del chiltepín en las comunidades sonorenses desde hace tantos años, en la actualidad la recolección de chiltepín es una actividad muy significativa en la generación del ingreso familiar en las regiones serranas. Estas áreas en los últimos años se caracterizan por ser localidades donde la población de más edad aumenta junto con la pobreza y la migración de los jóvenes, quienes dejan la sierra en busca de mejores oportunidades. Sus pueblos han venido perdiendo dinamismo económico de manera constante, lo que se refleja

[3] Esta entrevista se realizó a finales de 2005.

[4] Testimonio oral de una mujer que nació aproximadamente en 1920. El trabajo de campo se hizo en 2005.

Mapa 1. Regiones recolectoras de chiltepín en Sonora.

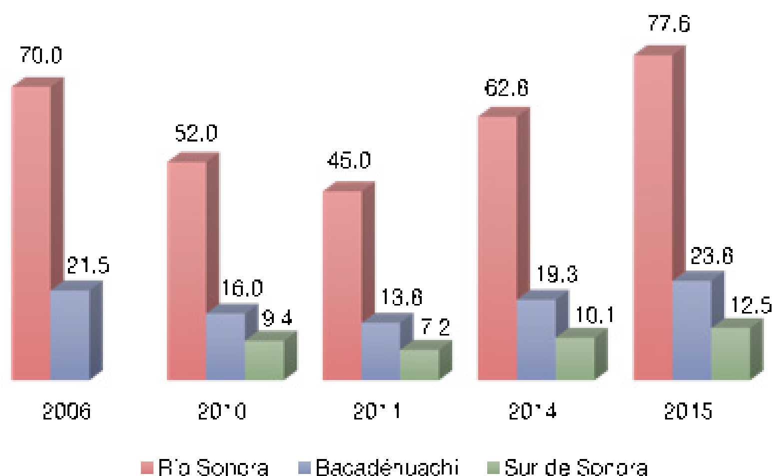


Fuente: INEGI. Elaboración: Noemí Bañuelos.

en la depresión de su sector agropecuario, sobre todo en las últimas décadas del siglo pasado. En este contexto, el ingreso proveniente de la recolección y venta de esta picante baya representa un respaldo económico importante; inclusive es más alto que el generado por otras actividades productivas tradicionales, en especial de septiembre a noviembre de cada año, cuando sus frutos se tornan de un color rojo fuerte, como un anuncio de la sierra de una buena cosecha.

Si bien las rojas bayas de este picante se recolectan en casi todo el territorio sonorense, desde las planicies hasta la sierra alta, lo cierto es que las mayores densidades de planta se encuentran entre los 850 y los 1 200 msnm. Es precisamente en estas altitudes donde se localizan las más importantes regiones recolectoras de chiltepín: Río Sonora, Bacadéhuachi y Sur de Sonora. La más importante respecto al número de recolectores y a su forma de organización social es la del Río Sonora (ver mapa 1).

Gráfica 1. Dimensión económica de la recolección del chiltepín en Sonora (2010 y 2015)



La Aurora, Baviácora, Sonora (Crédito: Acuña Zavala M.)

La trascendencia económica en la región del Río Sonora es la más significativa en toneladas recolectadas, como lo indican los datos directos codificados (gráfica 1).

El chiltepín es una especie silvestre que para reproducirse requiere factores bióticos y abióticos favorables, como plantas nodrizas, pájaros, que son los principales dispersores del fruto, tipo de suelo, humedad, temperatura y precipitación, condiciones que solamente se las brinda el medio ambiente natural. Así, las condiciones medioambientales se reflejan en la productividad de la planta y en la economía de los recolectores. Paradójicamente, una temporada lluviosa que beneficia a la planta afecta de manera negativa el bolsillo de los recolectores, pues a mayor cantidad de chiltepín recolectado el precio en el mercado baja. Por el contrario, una temporada mala para el chiltepín —con sequías o heladas— afecta positivamente el ingreso de los recolectores. Esta situación se observa de manera clara en el cuadro 1.

La tendencia general es que, pesar de que para 2010 la recolección total fue de 77.4 toneladas —menor a las 114 toneladas de 2015—, la derrama económica total fue muy similar porque el precio bajó hasta 400 pesos por kilo. La recolección de chiltepín en 2010 se relaciona con un deterioro importante del agostadero derivado de las fuertes heladas y prolongadas sequías en primavera-verano. A partir de 2013 se inicia un periodo de recuperación del agostadero propiciada por un incremento en las lluvias y una disminución de las heladas, lo que de alguna manera contribuyó al incremento de la producción de chiltepín en 2015.

Cuadro 1. Dimensión económica de la recolección del chiltepín en Sonora (2010 y 2015)

Región	Núm. de Recolectores	2010			2015		
		Recolección (t)	Precio por kilo ($)	Derrama económica (mdp)	Recolección (t)	Precio por kilo ($)	Derrama económica (mdp)
Río Sonora	500	52.1	600	31.2	77.6	400	31.1
Bacadéhuachi	300	16.0	600	9.6	23.8	400	9.5
Sur de Sonora	200	9.4	600	5.6	12.5	400	3.8
Total	**1,000**	**77.4**		**46.4**	**114.0**		**44.4**

Nota: Precios pagados al recolector. Fuente: Elaboración propia con base en datos directos.

La recuperación del agostadero y el creciente interés por la domesticación de la especie, así como la puesta en práctica de sistemas intensivos de cultivo de chiltepín,[5] provocaron una baja sistemática de los precios y con ello una disminución de la derrama económica que año con año propiciaba la recolección de

[5] En los últimos años se han intensificado los esfuerzos por parte de algunas instancias oficiales, como Semarnat, Conafor e inifap, para lograr la domesticación de este chile. Estas instancias, además del apoyo económico, capacitan a los recolectores en distintas aspectos agronómicos, como técnicas de germinación, propagación, utilización de malla sombra y manejo agroforestal de la especie. Los resultados son diversos y todavía no se puede hablar de una domesticación de la especie. Sin embargo, su puesta en marcha provoca diferencias entre el grupo de recolectores que aún depende económicamente de la especie silvestre.

estos frutos. Sin embargo, es posible que el arraigo que se tiene con dicho picante y la sabiduría popular cada vez más creciente de que todo producto en su estatus natural es más saludable y con ello más demandado influya en que su colecta no desaparezca, sino que se transforme. Los actores sociales que dependen de este chile, específicamente en el Río Sonora, han construido de manera natural una cadena socioeconómica en torno a esta especie biológica. Esta cadena no es estática ni homogénea, sino que forma parte de un proceso social que se modifica y transforma constantemente. Un cambio es la participación de las mujeres en la recolección. Además, se han incorporado nuevos actores sociales: los choferes encargados de trasladar a los recolectores, los dueños de los ranchos, los compradores o intermediarios, hasta quienes compran el producto a los intermediarios, y los comerciantes. En conjunto, todos estos actores dependen del comercio de este pequeño fruto rojo.

Hoy día, los que "juntan" o recolectan el chiltepín son hombres y mujeres,[6] jóvenes, niños y ancianos, mestizos o indígenas, grupos diferentes en muchos aspectos. La gente que desde hace muchos años aprendió a recolectar los frutos que les ofrece la sierra son personas acostumbradas a aguantar los rayos del sol, el calor, la lluvia o el frío. Aprendieron a permanecer por muchas horas "tirados de panza" o de rodillas para escoger las mejores bellotas. Son los mismos que en época de lluvias recogen las pitahayas, el quelite, las verdolagas, son los que vemos al lado de las carreteras recogiendo el zacate buffel o dando mantenimiento a las carreteras; son los que venden ajo, elaboran pinole, queso o panelas para vender en las ciudades.

En los últimos años, debido a la crisis económica y en particular a lo atractivo del precio del chiltepín, se han incorporado otro tipo de "juntadores", con características y matices muy especiales. Se advierte, por ejemplo, la llegada de personas que tienen trabajo fijo en los mismos pueblos próximos a las zonas donde crece este chile, como empleados de gobierno, maestros, enfermeras, también abarroteros y pensionados, quienes en la temporada de recolección van los fines de semana a juntar chiltepín.

[6] Según testimonios orales, en algunas comunidades del Río Sonora juntar chiltepín lejos de las casas era una actividad sólo para hombres. Al parecer el monte era un espacio peligroso, alejado de la casa y restringido para las mujeres. Ahora esto ha cambiado. Quizá también la situación económica ha obligado a muchas mujeres a incorporarse como chiltepineras.

También están los que salieron de sus comunidades en la sierra en busca de mejores oportunidades de trabajo y se establecieron principalmente en la ciudad de Hermosillo, y quienes en temporada de recolección de chiltepín regresan a sus pueblos más por cuestiones de identidad y apego a su lugar de origen, y por el placer de estar con sus parientes y revivir la experiencia de estar en la sierra, lo que refleja la trascendencia del chiltepín en la cultura e identidad de muchos sonorenses.

Cassio (2006, p. 40) afirma que la comunidad de La Aurora, en el municipio de Baviácora, es uno de los espacios donde existen más juntadores de chiltepín de la región del Río Sonora, mismos que tienen una antigüedad en la recolección de 3 a 45 años. En un estudio dirigido por Robles (2011, pp. 68-71) se hace la siguiente caracterización socioeconómica de los recolectores de este chile en esa región serrana. De los recolectores que participaron en la encuesta aplicada en diversas comunidades del Río Sonora, 64 % tiene 46 o más años de edad, 70 % son hombres, y alrededor de 20 %, mujeres. De estos mismos recolectores, 65 % cuenta con estudios concluidos de educación primaria y 52 % dijo tener más de 15 años dedicándose a la recolección del chiltepín. Otro dato interesante del mismo estudio destaca que 43 % de los encuestados dedica más de 76 días a la recolección, lo que habla de la importancia que ha adquirido la actividad en la generación de empleo e ingresos de las familias participantes.

La temporada de recolección del chiltepín comienza a mediados de septiembre y puede prolongarse hasta principios de enero. A mediados de septiembre se empieza a juntar chiltepín verde. Para los juntadores de chiltepín los meses más importantes son de octubre en delante, pues el chiltepín rojo es el que tiene un mejor precio en el mercado.

Cuando inicia la temporada, los cosechadores de chiltepín se organizan por grupos o familias para comprar el lonche y ponerse de acuerdo con el chofer del carro. El lonche generalmente se saca fiado en las tiendas del pueblo. También es importante para los juntadores de chiltepín preparar algunas herramientas de trabajo.

Las manos son las herramientas de trabajo más importantes para los que juntan el chiltepín, pues la recolección se hace "a dedo", es decir, fruto por fruto. El hecho de recolectar una especie que causa dolor ha provocado que los juntadores echen a volar su imaginación y capacidad creativa para inventar algunos instrumentos de trabajo, cuidando que sean ligeros y fáciles de manejar, pues jun-

tar chiltepín requiere subir la sierra. Algunos reciclan las botellas de refresco de plástico, a las que les cortan la parte superior y dejan la parte más ancha, donde amarran un pedazo de cuerda que se ajusta al cinto o se cuelga del cuello. Otros hacen un morralito de mezclilla que se cuelga al pecho y que tiene en la parte superior un alambre. Utilizan también una mochila de plástico a la que le pegan un pedazo de madera (triplay). Todas estas adaptaciones tienen la finalidad de evitar el contacto del chiltepín con la piel. También es importante llevar consigo un balde o un saco, plástico negro, una lona o una cobija que serán útiles para poner a secar el chiltepín.

Hay dos formas de juntar el chiltepín rojo. Una de ellas es ir al monte todos los días y retornar por la tarde a las casas, lo que se hace sobre todo al inicio de la temporada, cuando el chiltepín todavía está cerca. Sin embargo, a medida que la temporada avanza, las plantas del chiltepín se encuentran más retiradas, de modo que hay que acampar. En cualquiera de los dos casos los chiltepineros contratan el servicio de traslado en vehículo a los sitios propicios. El costo de transportación es variable, según la región y la cantidad de chiltepín producido en la temporada, pero en general en temporadas regulares se cobra entre 50 y 60 pesos diarios, que es el precio de medio litro de chiltepín.

Las plantas de chiltepín pueden estar en alguna parcela ejidal, tierras comunales o pertenecer a rancheros, así que debe autorizarse el acceso a ellas antes de explotarse. Para el caso de las tierras privadas (sean granjas familiares o ranchos), usualmente los recolectores dan al dueño medio litro por día por el acceso a sus tierras donde haya arbustos de chiltepines. De esta manera, en conjunto, el chofer del vehículo, el dueño del rancho y el dueño de la tienda —quien les fía el lonche— reciben respectivamente su pago en especie, de modo que el chiltepín se convierte en una moneda.

Para los juntadores tradicionales de chiltepín, la sierra se convierte en más que un contenedor de recursos vivos: es un espacio social a cielo abierto de aprendizaje, convivencia familiar y transmisión de su cultura e identidad, un lugar donde, desde muy pequeños, aprenden a conocer los secretos de la sierra, los peligros y los ciclos reproductivos de las plantas. Al parecer esta actividad fue transmitida por los padres, pues en el pasado juntar chiltepín era una actividad solo de hombres.

Dedo a dedo… sol a sol

¿Cómo le hacen para aguantar el dolor? Es la primera pregunta que se tiene en mente cuando se dialoga con "quienes se enchilan las manos", cuestionamiento al que de inmediato responden:

> Los primeros días nos enchilamos más que nunca, toda la noche duelen las manos, aquí en medio de los dedos y la yema de los dedos se enchila uno de tal manera que en la noche el dolor nos despierta. La primera semana es una cosa muy difícil, pero a medida que transcurren los días, como que encalla la mano, se adapta el cuero, no sé, o se pierde sensibilidad,[7] de modo que al rato ya ni sentimos.

La recolección o cosecha de chiltepín empieza temprano y se acaba con el último rayo de sol. De modo que en los campamentos los hombres y las mujeres se levantan temprano para atizar, poner agua para saborear una taza de café de talega y hacer unos burros de frijoles o papas con chorizo. Los hombres generalmente se encargan de atizar y las mujeres preparan los alimentos.

Armados con sus herramientas de trabajo, la recolección inicia y los juntadores empiezan a caminar y a subir la sierra en busca de las pequeñas y picantes bayas rojas. Es esencial ir ligeros, llevar solo lo necesario y estar bien atentos para localizar las manchas de chiltepín. También es importante ir en grupos de dos o tres, chiflar e ir gritándose para no perderse. Además, los recolectores tienen que estar muy alertas, pues trabajar en el monte tiene sus peligros: la brisa, los peñascos, el zacate, el sol y los animales de la sierra significan un riesgo para los que juntan chiltepín.

La forma más tradicional de recolectar los frutos de chiltepín es a dedo. Los recolectores se paran frente a la planta y toman el fruto entre sus dedos, le dan un pequeño giro y el fruto se desprende; tiene que ser un movimiento rápido. Los fru-

[7] López (2003, p. 74) afirma: "Después de una exposición a la capsaicina, puede sentirse un picor agudo, proporcional a la concentración de capsaicina, pero que disminuye poco a poco. Si inmediatamente después se expone de nuevo a la capsaicina, se siente un dolor más intenso debido a que hay sensibilización. Sin embargo, si la segunda exposición a la capsaicina ocurre después de que el picor ha desaparecido se produce un efecto antinocioceptivo debido, en el corto plazo, a que los nocioceptores pueden haberse desensibilizado debido a cambios reversibles en el nocioceptor, y al agotamiento de la sustancia que transmite la información de dolor".

tos se van acumulando en las manos, y una vez que se junta una cantidad suficiente, las manos dejan caer el contenido en el recipiente recolector-bolsa de mezclilla o botella de plástico colgada al pecho. Cada vez que el recipiente se llena se vacía en un saco, mochila o balde y así siguen avanzando por la sierra cuidando lo recolectado.

Existen versiones distintas respecto a la rapidez para recolectar. Algunos recolectores dicen que las mujeres son más rápidas que los hombres, pues tienen las manos más ligeras y delicadas y pueden moverlas con más facilidad entre la planta. Pero también las propias mujeres afirman que, aunque ellas son rápidas, al final los hombres recolectan más, pues el trabajo es rudo y muchas veces ellos pueden llegar a sitios más lejanos donde hay más chiltepín.

Desde hace algunos años, los juntadores tradicionales de chiltepín se quejan de que algunas personas maltratan las plantas. Algunos cortan la planta completa y se la llevan a sus casas y ya en su casa van separando los frutos de chiltepín.

> Ahora ya no hay conciencia ni para cuidar la mata, ahora hay unos que son muy cochinos, porque le ponen un hule o manta debajo de la planta y maltratan la planta, la zarandean pa' que caigan los chiltepincitos; son muy cochinos, no cuidan la planta, eso no pasaba antes. Yo creo que cuando se empezó a vender empezaron los problemas, la gente perdió el respeto por las plantas, las garroteaba, nos llegaba el chiltepín muy sucio, quiero decir que con hojas. Luego se nota cuando un chiltepín se ha garroteado. Nosotros tenemos que contratar unas señoras para limpiarlo, les pagamos 100 pesos por saco, para que lo limpien. El chiltepín es muy delicado, hubo un año que se nos perdió, se nos hicieron todos negros. Nosotros empezamos a decirle a los recolectores que no garrotearan las plantas porque el chiltepín se maltrata y así no se los íbamos a comprar.
>
> Ahora hay dos maneras de recolectar, la de siempre que es a dedo, en esa forma el chiltepín sale limpiecito. Hace poco el novio de esta señora que tengo aquí enfrente inventó un método: mire, fíjese bien, usamos un saco de esos de azúcar y le cortamos por aquí y por allá de modo que nos permita cubrir la planta con el saco y una vez que está cubierta le damos un golpecito en seco y, mire, caen los chiltepines rapidito, muchos, rapidito caen, es una chulada. [Le pregunté si con ese método no se maltrataba la planta y me dijo lo siguiente:] No, lo único malo de este método es que el chiltepín

trae mucha basura, es decir, hoja, sale como media cubeta de pura basura, pero la plantita vuelve a quedar igual, igualita. Vaciamos el contenido del saco en una cubeta de esas de 19 litros de capacidad… ¿Se imagina todo el tiempo que nos ahorramos? ¿No?, ¡esto es una chulada! Cuando llegamos al campamento ponemos a orear el chiltepín en un hule negro o una cobija vieja, en la cobija se seca más rápido, por la noche tenemos que cubrirlo del sereno, de la brisa, pues.

Si no le pongo chiltepín a la comida, no me sabe; yo le pongo hasta veinte chiltepines, sin el chiltepín yo no puedo vivir, yo le pongo a todas las comidas.

Con el aroma del monte. El chiltepín en la vida social

Solo basta caminar por las calles de Hermosillo, capital de Sonora, para observar la trascendencia de este chile en la vida cotidiana de los sonorenses. En septiembre inicia la temporada de chiltepín y, a medida que transcurren los días, la ciudad empieza a impregnarse con el aroma y el color de este chile. Los encargados de esparcir su aroma son los "chiltepineros", los vendedores que "bajan" de la sierra para ofertar sus productos.

Los mercados son como espejos donde se proyecta buena parte de nuestra cultura. El mercado municipal es el sitio preferido por los vendedores ambulantes, quienes se reúnen desde muy temprano para instalar sus puestos perfumados con chiltepín, orégano, nopales y ajo: "Chiltepineros a diez, para el pozole, para el menudo, para la gallina pinta. ¡Llévelo, llévelo!", ofrece gustosa una señora muy conocida por los hermosillenses.[8]

El chiltepín se come verde fresco, en salmuera o vinagre; rojo seco, en salsa, en pasta y hasta molido con sal. Para un sonorense es inconcebible saborear el cocido, el pozole, el menudo, la gallina pinta,[9] el pozole de trigo y las albóndigas, no se comen sin espolvorear un poco de chiltepín. Lo mismo puede encontrarse salpicando enormes panes virotes[10] que quesos cocidos, carne seca y mariscos. Pero no

[8] El chiltepinero es un pequeño mortero para moler los chiltepines, elaborado con la madera de palo fierro *(Olneya tesota)* o palo chino *(Havardia mexicana)*.

[9] Caldo elaborado con carne y hueso de res, maíz y frijol.

[10] El virote es un pan semejante al bolillo y parte importante de la dieta de los sonorenses.

solo se usa en las comidas saladas, hoy la creatividad de los sonorenses permite saborearlo en ciertos alimentos dulces, como las mermeladas de naranjita enana, de durazno, de membrillo y de manzana, etc. Inclusive el chiltepín le da sabor a la comida rápida, como las populares sopas Maruchan.

El chiltepín es parte esencial de la identidad de los sonorenses. No respeta clases sociales: lo mismo le da sabor a un plato de quelites que a un buen trozo de carne. Para un sonorense es imperdonable que falten los chiltepines en su mesa. Como muchos dicen: "Puede faltar la carne, pero no los chiltepines".

En pleno siglo XXI, este veterano silvestre nacido en la sierra sonorense se sigue haciendo presente. El chiltepín es la inspiración de una franquicia restaurante bar deportivo tipo estadunidense, reconocida nacionalmente. El nombre de la franquicia Chiltepino's Wings alude al chiltepín de Sonora y su platillo insignia, las alitas de pollo bañadas con salsas con distintas intensidades de picor.[11] Como bien lo refieren Camou e Hinojosa (1990, p. 12), hoy día resulta difícil encontrar una comida propia de esta zona en la que no se utilicen "el trigo, el maíz, el frijol, la carne de res, las calabacitas, el chile verde o colorado y [por supuesto] el chiltepín".

El chiltepín no solo le da sabor al caldo, también aparece con frecuencia en el ámbito de la salud, pues algunas comunidades indígenas y mestizas de la zona lo usan como medicina y actualmente se han validado estos usos desde datos generados en las ciencias (Jancso *et al.,*1977; Kawada *et al.,* 1986; López *et al.,* 1994; Howard *et al.,* 2000; Salazar y Silva, 2004; Luna *et al.,* 2018).

En este apartado se hace referencia al chiltepín como preventivo y curativo en enfermedades culturales, como ya se ha mencionado para otras culturas (Güemes y Aguilar Meléndez, 2018).

Las etnias mayo y guarijío dicen que una persona que come chiltepín es más saludable que alguien que no lo hace, su vida se alarga y está protegida contra los "malos espíritus". El "mal puesto" es una enfermedad por la que una persona daña a otra persona, porque le tiene envidia o se enojó o por venganza. La persona que recibe este mal siente angustia, desesperación, se enferma muy fácilmente y tarda mucho en sanar; además, tiene mala suerte en todas las acciones que emprende.

[11] Esta franquicia, Chiltepino's Wings, nace en Sonora y tiene presencia en los estados de Aguascalientes, Baja California, Baja California Sur, Campeche, Chihuahua, Ciudad de México, Guanajuato, Jalisco, Michoacán, Nuevo León, Querétaro, Sinaloa, Sonora y Tabasco.

Un curandero local debe sanar al paciente haciendo una limpia con ramas de albahaca *(Ocimum micranthum)*, ruda *(Ruta graveolens)*, piocha *(Melia azedarch)* y pimientón *(Schiunus terebenthifolius)*, y junto con todo esto se rezan el Credo y el Padre Nuestro. Otros curanderos también utilizan los frutos del chiltepín y las espinas y brasas de mezquite *(Prosopis glandulosa)* para alejar el "mal puesto". El paciente recibe doble porción de fortaleza espiritual para alejar los malos espíritus. Al parecer existe una fuerte asociación simbólica entre el chiltepín y el mezquite en la zona y que coincide con la forma en que estas dos especies se asocian para vivir en el monte.

Resultados similares sobre el uso de los chiles para la cura de enfermedades culturales encontraron Kelly, Madsen, Laughlin y Toor, quienes hicieron investigaciones en otros estados del centro y sur del país, como refiere Long-Solís (1998, p. 148). Nabhan (1985, p. 23) encontró que el chiltepín es considerado por los tarahumaras una planta que los protege de los "malos espíritus" y que tiene usos ceremoniales, además de que cura distintas enfermedades. Lo anterior coincide con nuestros hallazgos, pues según refiere el autor, para las y los tarahumaras una persona que no come chile se considera que puede ser hechicera.

El chiltepín y el mezquite. Asociación biocultural

Una asociación vegetal típica del desierto sonorense está representada por las "plantas nodrizas". Desde el punto de vista biológico, el mezquite es una planta nodriza muy generosa que facilita y favorece la sobrevivencia de las plántulas del chiltepín. El mezquite tiene la capacidad de crear un microambiente favorable. Debajo de su sombra el chiltepín encuentra mejores condiciones de luz, temperatura, nutrientes y humedad.

> El chiltepín de monte es una preciosidad. Se da debajo de los tepeguajes y también debajo de los mezquites. Es donde mejor se da el chiltepín, porque el pájaro se traga el chiltepín. Hay muchos pajaritos que consumen el chiltepín, entonces hace sus necesidades el pajarito que está arriba de los árboles. Pero, como le digo, yo pienso que el mezquite es especial para que prospere el chiltepín, es un árbol grande que te tapa, pero no te quita todo el sol; esto no sucede debajo de un chalate porque es muy frondoso. Para mí, el mezquite da una sombra especial, deja entrar cierta cantidad de sol,

> yo digo que por eso es. Por ejemplo, en la orilla del arroyo hay muchos nacapules, pero los nacapules dan una sombra muy densa, toda esa sombra no le gusta al chiltepín, por eso digo yo que el chiltepín es muy especial. El chiltepín no es fácil, no va a nacer donde uno nomás lo quiera tirar, no, lo principal es que haya muchos pájaros y ellos al hacer sus necesidades se encargan de sembrarlo.[12]
>
> El chiltepín es alimento de muchos pájaros, como los gorriones, chanates, cadernales *[sic],* calandrias. Siempre cerca de las matas de chiltepín encontramos culebras. Yo creo que las culebras se suben a las ramas del chiltepín para comerse a los pájaros y los pájaros se comen los frutos del chiltepín. El chiltepín se da en los mezquites, también en las matas del chirahui o huinolo y palo joso, "jokona" le decimos por acá en el mayo.

Para los indígenas mayo, el mezquite *(Prosopis glandulosa)* constituye una planta sagrada debido a su gran utilidad: alimenta, cura, protege, invade su casa y trabajo penetrando hasta su alma. Como parte de sus creencias religiosas, el mezquite es un elemento imprescindible; la dureza de su madera representa gran fortaleza espiritual, por lo que una cruz hecha con el "corazón" de la madera se coloca al frente de una casa mayo como una fuerte protección contra los malos espíritus (Bañuelos, 1999). Esta asociación biológica y simbólica entre estas dos especies se aprecia con claridad en el siguiente testimonio:

> Para curarse el "mal puesto" se ponen a cocer en agua los frutos de los chiltepines, pero los frutos tienen que estar atravesados con una espina de mezquite. Esta bebida se debe tomar por las noches, porque este tipo de enfermedades solo se pueden ahuyentar por la noche, pues la luz no ayuda, se supone que al hacerlo de esta manera le devuelves el mal al que te lo hizo.

Los guarijío, por su parte, consideran que el "mal puesto" o "daño" es causado sobre todo por la envidia o el deseo de venganza, y el chiltepín aparece como parte importante de su curación:

[12] Testimonio de un comerciante de chiltepines.



Figura 2. Selección de chiltepin. **Foto:** Noemí Bañuelos.

> Se dice que cuando la zorra o el tecolote cantan tres veces es que andan dando la noticia de que alguien va a morir: entonces es cuando hacemos el sahumerio, que es para alejar los malos espíritus en la casa donde está el enfermo. En un cajete se echan brasas y se le echan frutos secos de chiltepín para que el humo limpie. Para terminar con este animal, cuando cante las tres veces se voltea el cajete y ese animal tiene que morir y ya después de eso la persona ya no le pasa nada, pues el animal que era quien se lo quería llevar ha muerto.

"Agua chile", "agua de gallo" o "caldillo macho" son los nombres de un caldo preparado por las mujeres sonorenses para aliviar a sus hombres —esposos, hijos,

hermanos, cuñados, padres— de una terrible cruda de borracho. Estas frases denotan la percepción que tiene la sociedad sonorense respecto al género. Al parecer existen ciertas diversiones permitidas solo para los hombres. Así, culturalmente el remedio tiene dedicatoria y sentido solo para los del sexo masculino. El chile es considerado por los mexicanos como símbolo de la virilidad. La palabra chile se aplica como sinónimo de pene y esto se relaciona con características como ardor y bravura. Sin embargo, lo que quizá muchos desconozcan es que los frutos símbolos de la masculinidad mexicana y utilizados por las mujeres sonorenses para preparar esos caldos *solo para los hombres* provienen de una planta hermafrodita.[13]

Afirma Lamas (2000, pp. 3-4):

> La nueva acepción de género se refiere al conjunto de prácticas, creencias, representaciones y prescripciones sociales que surgen entre los integrantes de un grupo humano en función de una simbolización de la diferencia anatómica entre hombres y mujeres. Por esta clasificación cultural se definen no solo la división del trabajo, las prácticas rituales y el ejercicio del poder, sino que se atribuyen características exclusivas a uno y otro sexos en materia de moral, psicología y afectividad.

Las formas de preparación y los ingredientes son muy semejantes entre la población mestiza e indígena, e inclusive su receta es bien conocida y practicada por los sonorenses que viven en el ámbito urbano.

> Para la "cruda de borracho" se prepara un caldo que por aquí le nombramos "agua de gallo". Se pone a hervir agua, cuando ya está hirviendo se le pone ajo machacado, sal y un puño chiltepines. Viera qué bueno es este caldito, hace sudar mucho a los hombres, pero luego luego quedan como nuevos. Bueno, eso me han contado a mí.
>
> Se refriega un ajo con sal, orégano y de ahí se le echa el chorro de agua hervida, caliente, bien caliente, enseguida se echan los chiltepines reventados con los dedos, y a esto le llamamos "agua chile". El caldillo macho,

[13] La flor es el órgano sexual reproductivo de la mayoría de las plantas cultivadas. Cuando en una misma flor se encuentran ambos órganos sexuales se conoce como planta hermafrodita.

> como se dice por acá, se prepara de la misma manera, nada más que la diferencia es que lleva carne machaca.

Según refiere López (2003, p. 69), los mexicas utilizaron el chile como arma química para ahuyentar a los enemigos. También lo aplicaron los padres para castigar a los hijos desobedientes. Así, el chiltepín también causa dolor, por ejemplo, para castigar ciertas conductas sociales, como la infidelidad en la pareja. Algunos entrevistados de la sierra e inclusive de algunas ciudades aseveraron que cuando una mujer es engañada por su pareja, castiga a la amante untándole chiltepín en sus "partes nobles". Aquí lo interesante es observar que el castigo lo aplica y recibe una mujer y no el hombre, lo cual nos refleja que la infidelidad es una conducta social reprobable solo para el sexo femenino.

El chiltepín "no solo le da sabor al caldo" sino que se desliza con tesón en diversos espacios de la vida cotidiana de los sonorenses. Está enredado en una íntima interacción simbiótica: biológica, socioeconómica y cultural. En torno a esta diminuta baya se tejen creencias, significados, hábitos, valores morales, se escribe música y se cuentan cuentos que son un reflejo de la cultura e identidad de la sociedad sonorense. Alrededor de este pequeño señor se ha construido una cadena productiva dinámica que busca mejorar las condiciones de vida de los pobladores de la zona, recolectando y vendiendo este picante. Si bien es cierto que el ingreso que reciben los recolectores representa un respaldo económico importante, los beneficios económicos dentro de la cadena productiva son desiguales, es decir, quienes "se enchilan las manos" no son los más beneficiados. En este sentido, se requieren más y mejores investigaciones interdisciplinarias con enfoque integrador que estudien y visibilicen el chiltepín en su contexto socioeconómico y como parte del patrimonio biocultural de los sonorenses.

Referencias

Bañuelos Flores, N. (1999). *De plantas, mujeres y salud. Medicina doméstica mayo.* Conaculta/Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (ciad)/Fish and Wildlife Service.

Camou Healy, E., y A. Hinojosa (2015). *Cocina sonorense* (6ª ed.). Instituto Sonorense de Cultura.

Cassio Madrazo, E. (2006). *Estrategias de agronegocios para desarrollar la cadena productiva del chiltepín en la región del Río Sonora.* Tesis de maestría en Desarrollo Regional, Centro de Investigación de Alimentación y Desarrollo.

Güemes Jiménez, R., y A. Aguilar Meléndez (2018). "Etnobotánica nahua del chile en la Huasteca Meridional". A. Aguilar, M. A. Vásquez, E. Katz y M. R. Hernández (coords.). *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias* (pp. 236-259). Xalapa, Veracruz, México. Universidad Veracruzana/Instituto de Investigación para el Desarrollo.

inegi (2015). Instituto Nacional de Estadísitca Geografía e Informática. Marco Geoestadístico Municipal.https:/www.inegi.org.mx/app/mapas/ (consultado el 15 de mayo de 2020).

Howard, L., S. Talcott, C. H. Brenes y B. Villalón (2000). "Changes in phytochemical and antioxidant activity of selected pepper cultivars *(Capsicum* Species*)* as influenced by maturity". *Journal Agricultural and Food Chemistry*, *48*(5),1713-1720. https://doi.org/10.1021/jf990916t

Jancsó, G., E. Kiraly y A. Jancsó-Gabor (1977). "Pharmacologically induced selective degeneration of chemosensitive primary sensory neurons". *Nature*, 270, 741-743.

Kawada, T., K. Hagihara y K. Iwai (1986). "Effects of capsaicin on lipid metabolism in rats fed a high fat diet". *The Journal of Nutrition*, *116*(7), 1272-1278. https://doi.org/10.1093/jn/116.7.1272

Lamas, M. (2000). "Diferencias de sexo, género y diferencia sexual". *Cuicuilco*, *7*(18), 1-24. Escuela Nacional de Antropología e Historia.

Long-Solís, J. (1998). Capsicum *y cultura. La historia del* chilli (2ª ed.). fce.

López-Carrillo, L., M. Hernández y R. Dubrow (1994). "Chili pepper consumption and gastric cancer in Mexico: A case-control study". *American journal of epidemiology*, *139*(3), 263-271.

López, G. (2003). "*Chilli.* La especia del Nuevo Mundo". *Ciencias*, 69, 66-75. unam (Facultad de Ciencias).

Luna J. J., G. P. Nabhan y M. A. Aguilar (2018). "Shifts in plant chemical defenses of chile pepper (*Capsicum annuum* L.) due to domestication in Mesoamerica". *Frontiers in Ecology and Evolution,* 6, p. 48.

Nabhan, G. (1985). "For the birds: the red-hot mother of chiles". G. Nabhan, *Gathering the Desert* (pp. 123-133). Tucson. University of Arizona Press.

Pfefferkorn, I. (1984). *Descripción de la provincia de Sonora* [1795] (trad. Armando Hopkins Durazo, t. I). Hermosillo. Gobierno del Estado de Sonora.

Robles, J. (2011). *Mercado y liderazgo, condicionantes de la organización. El caso de los recolectores de chiltepín del Río Sonora.* Tesis doctoral en Dirección de Organizaciones, Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla, Centro Interdisciplinario de Posgrados Investigación y Consultoría.

Salazar, L., y C. Silva (2004). "Efectos farmacológicos de la capsaicina, el principio pungente del chile". *Biología Scripta, 1*(1), 7-14.



El calor sustancial de los alimentos. El chile en la Sierra Mazateca

Magali Demanget

En Huautla de Jiménez, ubicado en las altas tierras de la Sierra Mazateca, la "muestra gastronómica" (figura 1) se ha convertido en uno de los elementos centrales de las políticas culturales locales. Es cierto que este enfoque patrimonial no es nuevo,[1] pero se alentó estos últimos años con el reconocimiento de la cocina tradicional mexicana por parte de la Unesco. Encontró entonces un fuerte desarrollo con el proyecto turístico de la cabecera municipal, que se concretó con su designación como Pueblo Mágico en 2015, título extendido por la Secretaría de Turismo de México ese mismo año a las comunidades indígenas. Son muchas las circunstancias en las que se presentan estas ofertas gustativas: la celebración del Día de Muertos, la Feria del Cristo de las Tres Caídas, mayordomías y otras diversas fiestas populares. Tuve la oportunidad de participar en una de estas formas de compartir con los sentidos durante la fiesta de Muertos en 2019. Atole agrio, tesmole, caldo de chivo, caldo de res, pilte, guaxmole, tamales de tesmole, tamales de frijol negro, frijoles, ejotes, son platos considerados como "representantes de la región mazateca" que se ofrecen en la explanada de la presidencia municipal. Fue la ocasión propicia que tuvo el responsable del comité del Pueblo Mágico de Huautla para subrayar que la "maravillosa triada del chile, del maíz y de los frijoles completa y asegura no solamente la vida, sino también la esperanza de vida".

Como en todas partes de México, el chile es uno de los ingredientes marcadores de identidad, y está más específicamente asociado aquí con una dieta

[1] Véase por ejemplo el libro del profesor mazateco de Huautla, Florencio Carrera González (2000), sobre la boda mazateca, en el cual el autor hace ya referencia a la "gastronomía" mazateca.



Figura 1. Muestra gastronómica en Huautla de Jiménez, 2019. **Foto:** Magali Demanget.

saludable y a los platos preparados con productos locales y del monte. La cabecera de Huautla de Jiménez se beneficia del aura simbólica de las actividades agrícolas que se desarrollan a sus alrededores. La aglomeración, que lleva el título de "ciudad indígena", se caracteriza en efecto por su posición intermedia entre los polos de lo rural y de lo urbano, constituyendo un enclave en un paisaje agrícola donde predominan profundas desigualdades sociales.[2] En un contexto de modernización, los cultivos de autoconsumo en el marco de la milpa, combinados con el cultivo de café y la pequeña ganadería, constituyen una parte importante de las actividades. En cierta medida, abarcan la economía terciaria y comercial que se ha desarrollado en los últimos cincuenta años en la cabecera. Es entonces sobre el telón de fondo de esta situación híbrida de neorruralidad (Grammont, 2004) que se presentan los platos elegidos como representativos de las tradiciones mazatecas.

Propongo atravesar esta escena gustativa para hacer algunas observaciones sobre el papel que ocupa el chile en las prácticas culinarias de la sociedad mazateca de las tierras altas. La cuestión preliminar de la patrimonialización de la comida

[2] La cabecera de Huautla tiene 13 agencias municipales bajo su supervisión y está clasificada como un área urbana, junto con San Andrés, una agencia municipal en proceso de emancipación. Pero para el conjunto del municipio, los últimos censos del INEGI de 2010 y 2015 son significativos: más de 82 % de la población del municipio vive en situación de pobreza, y más de 52 % en situación de extrema pobreza.

local nos llevará en primer lugar a examinar brevemente su "reclasificación simbólica" en términos del patrimonio cultural (Suremain *et al.,* 2016). Tomando en cuenta estos cambios simbólicos, veremos cómo el chile es aún un marcador ambivalente de identidad indígena junto a las exposiciones patrimoniales. Consideraré luego las concepciones vernáculas que rodean el uso de los chiles, retomando algunas observaciones recopiladas en la privacidad de la preparación de los platillos. Observaremos así que este ingrediente, ubicado en el polo caliente de la clasificación frío-caliente utilizada en las sociedades de Mesoamérica,[3] desempeña un papel fundamental en los procesos de equilibrio culinario. Terminaremos volviendo a uno de los platos que los habitantes de la cabecera preparan para las ocasiones festivas con uno de los chiles integrados en los cultivos locales. Por último, ¿acaso los chiles, ya sean de importación o locales, no constituyen un elemento clave de los conocimientos prácticos involucrados en los procesos de bricolaje culinario?

El chile y la devaluación de lo indio

Junto con el maíz y los frijoles, el chile no solo es un marcador de ruralidad, sino también de una indigenidad integrada en procesos contradictorios de revalorización. Si bien las exhibiciones de una gastronomía local "etnicizada" tienen una cierta importancia en Huautla, también podemos observar su multiplicación en una escala mucho más amplia. Recordemos que la "cocina tradicional mexicana" etiquetada por la Unesco —de la que la de Michoacán, no sin paradoja, es la representante (Suremain *et al.,* 2016)— se considera "comunitaria, viva, ancestral". Esta exposición internacional se basa en el entusiasmo por los "terruños" indígenas[4] concretamente formalizado en las políticas públicas. Estos diferentes registros

[3] Hay que recordar que esta clasificación establecida por motivos simbólicos dio lugar a un debate a raíz del artículo de Foster (1953) que la vinculaba a la teoría europea de los "humores". Esta influencia directa ha sido negada por varios autores, que citan razones históricas, sociales o cognitivas y ecológicas. Véase, por ejemplo, Ellen Messer (1987), y más preciso para este artículo los argumentos de Esther Katz (1992).

[4] Uso este término en alusión al sentido francés de "terroir", empleado en las políticas patrimoniales que asocian a una región geográfica determinadas producciones rurales (vinos, diversos cultivos, ganadería) y especialidades culinarias locales específicas. Sin embargo, tal categoría patrimonial, a menudo en conflicto con las prácticas de producción en Francia, merece cuestionarse aún más cuando se trata de sistemas de producción en gran parte basados en el autoconsumo (Katz y Hussak van Velthem, 2019, pp. 6-9).

de reconocimiento son todos elementos favorables a la invención de una gastronomía mazateca. Pero cuando miramos hacia atrás, dicha gastronomía indígena se presenta más bien como un oxímoron. ¿Quién habría pensado, hace unos cincuenta años, que no solo la dieta mexicana sino también la de las clases populares e indígenas se elevaría al rango de esta categoría culinaria elitista antes reservada a la alta cultura de la burguesía francesa?

Como lo subraya Jean-Pierre Poulain, "la *gastronomización* de las cocinas locales, es decir, la designación de las culturas culinarias locales como gastronomías, es mucho más que una patrimonialización, ya que se trata de una casi inversión jerárquica consecutiva a la articulación de dos universos alimentarios en oposición" (Poulain, 2011, p. 245, traducción mía). La visión positiva del vínculo privilegiado que las poblaciones indígenas tendrían con la alimentación es en efecto relativamente reciente.[5] Podemos subrayar a propósito la ambivalencia de las ideas progresistas del indigenismo del siglo pasado hacia ellas. Por un lado, se trató de "educar y civilizar a las poblaciones indígenas", en particular a las mujeres, pues se suponía que su papel en el ámbito doméstico ayudaría a la reproducción de la fuerza laboral. La alimentación de los indígenas, vista desde la perspectiva de su eficiencia biológica, se consideró también un freno al desarrollo a tal punto que Manuel Gamio, en su libro *Hacia un México nuevo* (1935), planteó "liberar al pueblo de la esclavitud del maíz" valorizando el cultivo de la soya. Aunque la empresa solo tuvo un éxito moderado, el enfoque para alimentar a los pueblos indígenas en términos nutricionales constituyó, no obstante, una preocupación constante de las políticas indigenistas.[6] Por otro lado, su dieta alimentaria como paradigma de desarrollo también se combinó con una definición en términos de rasgo cultural, con un interés creciente por su valor simbólico. De la misma forma, y no sin paradoja, las raíces indígenas también podían constituir un argumento en el marco del desarrollo turístico. Lo ilustra la celebración de la Guelaguetza, en la que Huautla participa desde mediados del siglo pasado.

[5] Se puede recordar al respecto la situación de denigración en la que se mantuvieron las poblaciones indias, denunciada por Guillermo Bonfil (1994).

[6] A este respecto, véase Miriam Bertran Vilà (2005, pp. 15-26), que resumo aquí, en particular el capítulo "Alimentación. Rasgo cultural o necesidad biológica". Véase también Sarah Bak-Geller Corona *et al.* (2019), que detallan la falta de consideración de las élites y de las políticas indígenas para la dieta alimenticia de los indios, vista desde la perspectiva del atraso biológico y cultural.

Las exposiciones de platos típicos, al igual que los trajes típicos y los bailes de los grupos étnicos de la región, forman parte del folclore regional. Pero mientras que estaban destinados a representar la diversidad de las "etnias" del estado, estaban sometidos a las limitaciones de la selección folclórica urbana y a la "desindianización" (Lizama Quijano, 2006, pp. 246-247). Cabe recordar que el objetivo de las élites urbanas que organizaban la celebración era poner en escena la identidad de la ciudad y la región, mostrando públicamente una imagen reconstruida de su identidad. Debía entonces evitarse cualquier signo de pobreza, decadencia o atraso social, pues "lo auténtico para los oaxaqueños no debía ser sinónimo de 'salvaje'" (*ibid.,* p. 153).

Este contexto histórico de las políticas indigenistas y de la valorización folclórica rápidamente esbozado nos permite acercar la relación ambivalente de mis anfitriones de la mazateca con la presencia del chile en la comida. En cada visita durante Todos los Santos pude apreciar la convivialidad desplegada en los hogares con la cocina. Entre los platos preparados para esta ocasión, algunos se encontraban también en las mesas de las exposiciones municipales o escolares. Ellas exhibían por otra parte una variedad de preparaciones entre los cuales figuraban las más emblemáticas de las celebraciones locales. Se encuentran por ejemplo el atole agrio y su pipián, caldo de res, caldo de cabra, tamales de frijoles negros, el pilte, pero también los diferentes platos de tesmole que veremos con más detalle. Casi todos estos platos incluyen un chile llamado chiltepe, del que también hablaremos más adelante.

La apropiación del mole negro ha llevado a los lugareños a considerarlo un platillo típico de este periodo, aunque lo identifica claramente como una especialidad mestiza de Oaxaca. Durante mi última estancia, doña Paula, que me había preparado un frasco para llevar a Francia, me lo entregó disculpándose: "Parece que me salió bien picoso". Su comentario puede parecer insignificante, pues al final remite a un lugar común muy compartido en México sobre la fragilidad de los extranjeros y "güeros", más aún si son mujeres, respecto a lo picoso. Se añade, sin embargo, a otras observaciones de habitantes que asocian la fuerte proporción del chile en la comida al monte y a lo que caracteriza la parte supuestamente incivilizada de lo indio. Ya en mis primeras estancias hace casi treinta años, doña Paula, que me había dado la hospitalidad, no dejaba de justificar la alta proporción de chile en su comida: "aquí, nosotros, somos del monte… no tenemos mucha civi-

lización… como la cultura que hay en la ciudad". El etnónimo vernáculo "gente humilde" *(chjota yoma)* corrobora esta identidad social por defecto observada en otras sociedades indígenas (Ariel de Vidas, 2002; Friedlander, 1979). Ahora esta identificación negativa es disputada por los promotores culturales e intelectuales locales. Como me señala Isauro Nava: "Se debe decir *chjota én niña* ('gente de palabra de corazón'), porque este término engloba a todos los mazatecos" y "*chjota yoma* ('gente pobre o humilde') […] distorsiona la realidad de la cultura en general". Sin embargo, la identificación negativa suele ser utilizada por los más pobres, que identifican la lengua mazateca como "palabra humilde" *(én yoma)* o "dialecto". También es cierto que en las familias pobres, en especial las de pequeños agricultores y peones, los caldos y los platillos de frijoles hervidos a fuego lento son mucho más picantes, como si la menor proporción de carne en los platos diarios se compensara con un mayor uso del chile. De la misma manera, los más humildes, para honrar la costumbre de siempre ofrecer comida a un visitante, invitan por lo menos a una tortilla tostada en el comal, sazonada con sal o con un poco de salsa de chiles secos hervidos y machacados en el metate. Por lo tanto, es interesante señalar que el orgullo patrimonial que se manifiesta en torno a la comida mazateca contrasta con la identidad por defecto que se le asocia en otros contextos, debido a su carácter "picante", "irritante" y "fuerte". El chile puede aparecer allí como un marcador de humildad, de pobreza y de una ruralidad que se ha convertido por otra parte en un recurso identitario y turístico en el contexto del entusiasmo patrimonial por el terruño indígena.

***Jníaa* en el saber vernáculo. Fuerza y prosperidad**

Al mismo tiempo, el chile no es menos valorado en todos los niveles de la sociedad mazateca, incluso entre los más humildes. En primer lugar, como veremos, se trata en parte de una producción local complementada por importaciones. Dos especies serían producidas localmente desde mucho tiempo: el chile canario, *jníaa kotó,* literalmente fruto del chile *(Capsicum pubescens),*[7] y el chile chiltepe, o

[7] La especie *Capsicum pubescens,* originaria de los Andes, se cultivó por primera vez en México hace 200 o 300 años (Aguilar Meléndez *et al.*, 2018, p. 87). Adaptada a las bajas temperaturas, se adoptó también en tierras frías, como lo muestra su cultivo tanto en la Sierra Mazateca como en otras partes. De hecho, la encontramos también en la Mixteca alta (Aguilar Meléndez *et al.*, 2018, p. 21).

jníaa njí, literalmente chile rojo *(Capsicum annuum* var. *annuum).* Los huautlecos lo distinguen del chile piquín, *jníaa xkóa*, no considerado local, pues se importa de tierras cálidas.[8]

Según una distinción utilizada en otras partes,[9] estos chiles se diferencian según su calidad verde-fresco *(jníaa xkoén)* o rojo *(jníaa njí)* y seco *(jníaa kixi)*. Luego, el chile fresco, al igual que otros elementos verdes, como los ejotes, diferentes tipos de quelites o también elementos secos combinados a estas verduras, como los frijoles, se conocen por ser particularmente enérgicos y potentes: "es puro hierro", se me repetía como contrapunto a las excusas que se formulaban en torno a la supuesta rusticidad de la comida.

De hecho, en el saber vernáculo, los chiles frescos *(jnï xkoén)* son parte de los elementos verdes considerados muy beneficiosos. Cabe señalar que la frescura y lo verde *(xkoén)* son categorías vinculadas con la idea de prosperidad *(kjoan'da)* en relación con las nubes prósperas *(kji'nda)* de las primeras lluvias de mayo que intervienen en la fertilidad de los cultivos de autoconsumo. Estas categorías son además muy valoradas en las prácticas católicas locales, donde las vírgenes traen su nube, su brisita y su frescura. También están omnipresentes en el marco doméstico del cuidado del cuerpo *(yau-le),* para hacerle reverdecer, promover su circulación, y revitalizar su fuerza y su energía *(nga'nio-le yau-le).*

El chile rojo (chiltepe, *jníaa njí*), que calienta el cuerpo, no es menos energético, aunque también puede asociarse con una fuerza ofensiva utilizada en problemas de vecindad cuando está seco *(jníaa kixi).* Esto se ilustra con el ejemplo de una amiga huautleca que parecía tener relaciones tensas con sus vecinos. Sería continuamente "atacada" por las emanaciones del patio adyacente ligadas al asado, según ella intencional, del chile seco y sus semillas. En cualquier caso, es aconsejable tostarlas dentro de la casa, pues puede interpre-

[8] La distinción entre chiles piquín y chiltepe es borrosa: el primero es *Capsicum annuum* var. *glabriusculum* y el segundo es *Capsicum annuum* var. *annuum*. De hecho, el chiltepe puede considerarse un chile domesticado "local" equivalente a *landrace* (en inglés), y por lo tanto tiene características morfológicas únicas de la región. No tenemos estudios sistemáticos de estos chiles (A. Aguilar Meléndez, com. personal).

[9] Véase a propósito Esther Katz (2018, p. 186), que nota que los mixtecos y triquis usan, como otros mexicanos, el chile verde fresco y el chile rojo seco. Entre los mazatecos, el chiltepe está calificado como chile-seco *(jníaa kixi)* porque se usa más frecuentemente así. Pero también se puede preparar en salsa verde *(jnïï xkoén)* o rojo sin secarse.

tarse como un acto de provocación implícita, o incluso de agresión. Al mismo tiempo, el chiltepe y sus semillas son parte de los ingredientes de platillos preparados para celebraciones de alianzas sociales. Citamos el ejemplo del atole agrio *(ndjaa sá),* compuesto de masa hecha con maíz remojado durante varios días, al cual se le agrega frijol ayocote *(najmá xké)* y el pipián (*xojmá jníaa*, literalmente semilla de chile), hecho a base de semillas de chiltepe y ajonjolí tostados y mezclados con sal. En todos los casos, verdes o secos (volveremos a ello más adelante), los usos concretos de los chiles se integran más o menos explícitamente en un complejo simbólico energético más amplio y en operaciones de clasificación ligadas a su origen, preparación y efecto en el cuerpo.

En el contexto de la apertura y desarrollo comercial, sería simplista pensar que el chile es solo una producción local. Lo atestiguan los mercados semanales de la cabecera (figura 2) donde se encuentra en los puestos montones de diferentes variedades, frescas (jalapeño, piquín…) o secas (chile ancho, chile guajillo, chile morrón…) importadas de las tierras calientes. Al lado de ellos, otros puestos más modestos colocados en el suelo ofrecen pequeñas pilas de chiles cultivados tradicionalmente (canario o chiltepe, figura 3), así como algunos kilos de maíz criollo,[10] granos de café crudo, raíces de mandioca, chayotes, quelites y variantes de frijoles (negro, blanco, café, etc.).[11] Mientras que los primeros puestos están generalmente a cargo de vendedores profesionales, comerciantes ambulantes o huautlecos, los segundos están al cuidado de hombres y mujeres campesinos locales no hispanohablantes que acuden al mercado a vender los productos de sus cosechas. El chile es en efecto un elemento que conforma la unidad de producción y consumo mazateca integrada en las "estrategias de producción mesoamericanas", en particular del complejo de los cultivos de autoconsumo de la milpa.[12] Los chiles aparecen como parte del policultivo, junto

---

[10] Las principales variedades de maíz que se cultivan en la milpa se distinguen en la lengua vernácula por su color: podemos mencionar *najmé-zoa* (maíz blanco), *najmé-siné* (maíz amarillo) y *najmé-jko* o *najmé-'ndíxá* (maíz morado) (Doesburg y Carrera, 1996, p. 178).

[11] Entre los cultivos del complejo de la milpa se encuentran el frijol negro (*najmá-jtí*) y el frijol ayocote (*najmá-xké*), que son los más comunes, pero también *najmá-inda* (frijol blando), *najmá-ya* (frijol cimarrón) o *najmá-jno* (frijol milpa), *najmá-zoa* (frijol blanco) y *najmá-ya* (frijol palo) (*ibid.*).

[12] Boege (1988, p. 31) menciona también esta cultura secular en la *Relación de Teutitlan* (1984, p. 208), que señala el uso de "semillas de maíz, frijoles secos, calabazas, huautli, chian, chayotes".



Figura 2. Mercado de Huautla. **Foto:** Magali Demanget.



Figura 3. Chile canario, mercado de Huautla. **Foto:** Magali Demanget.

a diferentes tipos de maíz, frijoles, jitomates, calabazas… Los trabajos previos acerca del sistema de la milpa mazateca no mencionan cuántos ni cuáles son los tipos de chile cultivados. Empero, parece que la producción de autoconsumo y en particular las especies de chile difieren según la ubicación de los diferentes nichos ecológicos del territorio mazateco. Sobre este tema hay que precisar que los habitantes del territorio mazateco distinguen tres zonas climatológicas que siguen el desnivel de la Sierra: la zona alta se denomina "tierra fría" *(nangui nchán)* o "superficie montañosa" *(so ngá),* la "superficie media" *(ngá vasen)* co-

rresponde a las tierras templadas, y la "tierra caliente" *(nangui sué),* a las tierras bajas.[13] Sin embargo, mientras que el chile canario o *jníaa kotó* se cultiva tanto en zonas cálidas como en las frías, el chile chiltepe o *jníaa njí,* si bien está en el centro de las preparaciones presentadas como especialidades de Huautla, se siembra en las tierras cálidas o templadas. Por su parte, el chile piquín o *jníaa xkóa* se importa de las tierras mazatecas cálidas (Jalapa de Díaz, Río Sapo…) y más allá.

Como hemos visto, la terciarización de la economía implica el abandono de la milpa en la cabecera. Pero los chiles aún se cultivan en las huertas familiares, en las que tienen su espacio dedicado, el chilar o *nde yá jníaa*. Conviene recordar que para muchos habitantes estas huertas están ligadas a *habitus* heredados de una distribución tradicional del espacio. Ella consiste en primer lugar en la zona alrededor de la casa, donde se eliminan los residuos domésticos para el compostaje. Luego viene la milpa y el barbecho o acahual (*jña-ndí:* vegetación joven) en el contexto de la alternancia de cultivos en tierras quemadas, y finalmente la montaña o bosque (*jña-jchá:* vegetación madura) (Doesburg y Carrera, *ibid.,* p. 180). Este último espacio no domesticado tiende a encogerse con la expansión de los cafetales. Al igual que las zonas cultivadas está potencialmente habitado por los chikon, dueños de los "lugares delicados" *(nde xkon)*, y lo atraviesan malos aires responsables del contagio contra el cual el chiltepe también se utiliza en alta proporción para la preparación de animales cazados. En cuanto a las huertas familiares, se acostumbra dejar crecer ahí los chiles canario y chiltepe, achiote o *to ba (Bixa orellana)* para el autoconsumo y también chayotes y aguacates *(Persea americana),* con cuyas hojas se perfuman platos de cabra, hueledenoche o floribundio, hierbas aromáticas como hierba santa *(Piper sanctum),* epazote *(Dysphania ambrosioides),* orégano o hierbas medicinales, como ruda, árnica, tabaco... A excepción de estas últimas, las cocineras utilizan las otras plantas aromáticas para componer y equilibrar sus platos.

[13] Quintanar y Maldonado (1999, p. 23). En esta partición se entrelazan una identificación climática basada en la dualidad frío/caliente, pero también el tipo de terreno, cuyas variaciones provienen de la naturaleza kárstica del macizo. *So ngá* se refiere a la estrechez de la capa de suelo fértil, ligeramente más gruesa en las tierras templadas, y particularmente fértil en las tierras aluviales de la zona baja.

Efectos de lo caliente y de lo frío

Los chiles desempeñan un papel importante en la sutil alquimia de la composición de los alimentos, tanto en rituales como en comidas diarias. Consiste en una combinación compleja de alimentos considerados "fríos" *(ndjan)* y "calientes" *(sue).* Recordemos que esta taxonomía simbólica no solo concierne a los alimentos, sino también a los estados del cuerpo, sus disfunciones, así como su vigor. Así, en la nosología vernácula de los especialistas tradicionales, la apreciación de las enfermedades según su duración (larga o corta) cruza su clasificación según las categorías de frío/caliente. Por ejemplo, la diabetes (*njile kamaxi,* literalmente "su sangre se endulza") es caliente, como lo es la presión arterial alta *(ndaile kjami)* causada por la ira o la angina *(ninda kji tjen)* ("los huesos se cierran y ya no se puede respirar" según la traducción de la curandera). La presión arterial baja, por otro lado, asociada con el miedo *(kja ba'a jin),* es fría, igual que la diarrea *(tifa ale).*[14] Por eso, además de las prescripciones y procedimientos de cuidado de los especialistas, algunos platos son más apropiados, mientras que otros pueden provocar un choque "de los contrarios" (esta expresión también se utiliza para la agresión de la brujería) o un escalofrío. Por ejemplo, me dice una curandera que "no se debe comer caldo de cabra cuando se tiene diarrea, porque la cabra es fría". En cualquier caso, el frío abre el cuerpo, mientras que lo caliente permite cerrarlo. Así, las comidas picantes que es conveniente consumir, como veremos más adelante, adquieren esta calidad gracias a los condimentos que se le añaden, entre ellos, los chiles considerados "muy calientes".

Estas observaciones muestran que se combinan múltiples criterios por rebote con la clasificación caliente-frío, que no se limita a los alimentos. De hecho, esta se articula con otras categorías de clasificación como sólido/líquido, seco/húmedo o fresco, rojo/verde, cerrado/abierto... Esta última díada está relacionada con el estado del cuerpo, como lo sugieren los detalles relacionados con la angina de pecho que "cierra los huesos". Lo encontramos en particular en el cuerpo de la mujer cerrado, cuando está en gestación, abierto cuando tiene "sus días" y muy abierto después del parto: "¡Sáname, espíritu del Temazcal!/¡Junta mi columna!/¡Junta mis piernas!/¡Junta mis huesos!/¡Calienta

[14] Para más detalle, véase Demanget (2007, p. 62): se trata aquí de una variante del mazateco de Mazatlán.

mis huesos!/¡Calienta mi cuerpo!" pide la partera en su oración de curación para la parturienta haciendo el baño de vapor ritual del temazcal.

El polo de lo caliente es directamente beneficioso para la recuperación del cuerpo al cerrar y ordenar sus huesos, pero al mismo tiempo siempre debe atemperarse el exceso de calor. Aquí entra en juego la otra clasificación, ya mencionada, entre el chile verde (fresco) y el chile rojo (seco), declinada respectivamente como mojado-joven o seco-maduro, lo que implica además un orden temporal y estacional distribuido entre la estación seca y la estación húmeda.[15] Por último, la otra polaridad que merece destacarse es la del sólido y el líquido, que es central en las comensalidades rituales, en especial las dedicadas a los santos (mayordomías). El caldo debe tener una cierta consistencia, de la misma forma que el atole agrio, plato fundamental de toda celebración de la alianza social, tiene que espesarse. Sobre todo, no deben ser "aguados", por la imagen de la cohesión social que se supone que unen.[16]

En este vasto complejo simbólico, el chile ocupa el lugar del ingrediente capaz de calentar los platos, que participa en el apretamiento del cuerpo abierto y ayuda a ligar el caldo de carne de las mayordomías con el apoyo de la masa para el atole. Sin embargo, no es el único agente, pues forma parte de un conjunto de asociaciones que deben combinarse eficazmente, tanto con las prescripciones rituales de las ocasiones especiales[17] como en las prácticas culinarias más ordinarias de la vida cotidiana.

[15] Esther Katz (1992, p. 104) subraya a propósito que las nociones frío-caliente están en relación estrecha con la representación del clima y del medio ambiente, lo que implica una articulación poco mencionada con lo seco y lo húmedo.

[16] Véase al respecto Demanget (2013, pp. 6-7). La expresión "comida aguada" despierta el disgusto de mis interlocutores. Ante mi confusión provocada por la falsa proximidad de los términos vernáculos de prosperidad *(kjoan'da)* y cosas líquidas *(kjoa ndá)*, ellas me presentaron estas últimas como el reverso de la prosperidad.

[17] Las preparaciones rituales de las mayordomías y de las comidas fúnebres implican la observancia de prohibiciones rituales, la "dieta" o "días delicados", *nizín xkon* (sobre todo por parte de las cocineras y de las mujeres que sirven la comida). Su violación puede alterar la calidad de la comida y la celebración, y hasta puede provocar enfermedad a la anfitriona cuando se trata de ritos funerarios (Demanget, 2012, 2013).

Un agente fundamental en los procesos culinarios

En las conversaciones con cocineras y curanderas siempre surge la idea de una operación de equilibrio, fundamental para el éxito de un plato, pero también de su eficacia para mantener la energía del cuerpo *(nga'nio yau-le)* a diario, regenerar la fuerza de los cuerpos debilitados, abiertos y en "frialdad", y promover la circulación de la energía entre los participantes en una comida ritual. ¿Cuál es el papel del chile en estos procesos? Es interesante observar que mis interlocutores no se refieren a estas categorías en términos de atribuciones fijas, sino como participantes en una dinámica de transformación. Esto se aprecia en la definición de las enfermedades, ya mencionadas, que no se refieren tanto a un estado del cuerpo sino al proceso corporal de la enfermedad: "la sangre se endulza", "los huesos se cierran y ya no se puede respirar"... Al final, el problema del cuerpo no surge de un estado fijo, sino que siempre está inscrito en un proceso temporal.

Esta concepción cognitiva está en juego en las descripciones de la composición de los platos concebidos como un proceso de equilibrio orquestado por las cocineras. Los alimentos se integran en una serie de manipulaciones e influencias que participan en sus transformaciones. Las dosificaciones y manipulaciones de las cocineras les hacen deslizar a una u otra de las polaridades y les declinan en toda una gama de matices. Así, se me habla de las situaciones intermedias de alimentos muy calientes, calientes, calientes que pueden volverse fríos, y a la inversa, de alimentos muy fríos o fríos que pueden volverse calientes o muy calientes. Esta observación recuerda el análisis de Ellen Messer (1987, p. 339) que insiste en la relatividad de esta clasificación. En efecto, tal clasificación no consiste en una simple separación entre dos polos opuestos, sino que se presenta más bien como un continuo. Además, la polarización frío/caliente también debe considerarse a la luz de las percepciones cambiantes de un cuerpo cuyo estado no es fijo, pues evoluciona según la edad, el sexo o la sexualidad.

En este combinatorio cualitativo incorporado a las prácticas, el chile tiene una posición muy especial. De hecho, siempre se considera como un elemento caliente o muy caliente, como un contrapunto a los alimentos que, al transformarlos, cambian de un polo al otro.[18] No es el único; otras hierbas aromáticas se asocian con él

[18] Insisto aquí en la acción del chile; se tiene que precisar que no actúa solo. Se inscribe también en procesos decisivos de preparación, como la nixtamalización y el de cocción que lleva lo crudo a ser cocido (véase a propósito Dehouve, 2018; Katz, 1992).

en el polo "muy caliente" considerado irritante. Entre los que son "muy picantes" encontramos en primer lugar el chile seco *(jníaa kixi),* pero también el chile rojo *(jníaa njí),* el chile verde *(jnïï xkoén),* que también significa chile fresco, y el chile canario (*jníaa kotó*, literalmente fruta de chile). Cabe señalar aquí que este nombre, atribuido en particular a los dos chiles de producción local (chiltepe y chile canario), se extiende también a los chiles importados sobre la base de polaridades (rojo, seco y verde, fresco). Luego vienen las hierbas aromáticas, como epazote *(ndia jón),* cilantro *(ndia'é)* y orégano *(xka moli),* asociado al mole.[19]

El chile es el componente casi permanente que se encuentra en los platos salados, alrededor del cual gravitan las demás hierbas aromáticas, que actúan como atributos complementarios a su acción. Cabe subrayar también que el chile, junto con otras plantas aromáticas, no tiene la posición del alimento objetivo por procesar. Por el contrario, se posiciona como un elemento agentivo decisivo, es decir, como el ingrediente que sostiene la transformación del plato. De modo que, si el chile como los demás elementos que refuerzan su acción están constantemente calientes, los alimentos inicialmente clasificados fríos se consideran entonces calientes. Este es en particular el caso de la carne, que se presenta más o menos fría según su origen (tierras bajas e importaciones, en el caso de la carne de vacuno, parcialmente local en el caso de los cerdos o animales de caza); pero se clasifica como caliente tan pronto como se acomoda. Podemos mencionar entre otros el guajolote *(yaule cóló)* o, aún más frío, la guajolota *(najño),* la ternera *(yau nzraja),* el cerdo *(yau chinga)* o, aún más frío, la cabra *(ntí nso),* o la liebre *(natsé),* que es muy fría. ¿Cómo estas carnes se vuelven más calientes? "Por el chile que llevan", me contesta una de mis interlocutoras. Por supuesto, para algunos platos, otros elementos y procesos entran en juego. Por ejemplo, los tamales de cerdo *(nió yau chinga)* están calientes porque, según me dicen, tienen su nixtamal. Por último, los animales cazados que, como la liebre, son muy fríos, además de cocinarse con mucho chile implica, en principio, las precauciones rituales del cazador y de la cocinera (que tienen que respetar días de abstinencia: *nizín xkon*), así como un "recalentamiento" mediante un proceso de ahumado y de secado.

[19] Sólo menciono aquí los condimentos, pero en estos elementos muy calientes se podrían añadir las hojas calientes *(xka sué),* movilizadas para las limpias, y las "hierbas del conocimiento" *(chine xka),* utilizadas para la curación.

Ndá xi jníaa sé. La salsa espesa del tesmole

Las operaciones aquí descritas muestran que el conocimiento culinario no se reduce a la fijación escrita de recetas, pues desde el punto de vista aquí detallado es comparable a una operación de equilibrio. Es, sin duda, esta operación la que llevó doña Paula a preparar un mole que ella considera más picante. Esto demuestra que, al lado de la invención patrimonial que puede dar lugar a una cierta fijación de la tradición, existe también una tradición de adaptación y de acomodación creativa enmarcada por valores y evaluaciones sociales, abiertas a la adopción de nuevos ingredientes. El mole negro, que se me ofrece en cada una de mis visitas, muestra en todo caso la plena apropiación de los platos importados que se "reequilibran" gracias a los *habitus* del saber hacer.

¿Por qué se me ofreció llevar mole (y no otra especialidad más "local")? En primer lugar, porque este plato regional y nacional es muy significativo, aunque se identifique como importado y "mestizo". El mole podría describirse como una comida circulante, por sus múltiples variaciones y su elección a escala mundial como una de las piedras angulares de la gastronomía nacional, descrita como una "joya de la cultura mexicana". En palabras de Sarah Bak-Geller Corona (2008), forma parte de esa compleja categoría de la "cocina mexicana" involucrada en la creación de la nación mexicana.[20] La integración del mole negro en las prácticas festivas de Huautla, aunque es relativamente reciente, muestra en todo caso su asimilación en la encrucijada de las afiliaciones locales, regionales y nacionales. En segundo lugar, las razones de esta generosa oferta son simplemente prácticas: el mole es una preparación que puede mantenerse durante varias semanas. Doña Paula no deja de señalármelo, subrayando la alta proporción de lo picoso en su preparación, como si fuera el conservador.

El tesmole, en cambio, se considera una especialidad festiva decididamente local, aunque por obvias razones prácticas no se me ofrece traerlo a Francia. Su

[20] Volver a la historia de su normalización y apropiación competitiva llevaría sin duda a reexaminar los diversos retrocesos simbólicos relativos al lugar de los pueblos indígenas en el imaginario nacional. Valorado por su origen náhuatl, está en cualquier caso potencialmente destinado a ser "re-indianizado" como un patrimonio vivo (y no sólo arqueológico) en el marco de la ideología del multiculturalismo neoliberal. De hecho, el mole es un plato que el estado de Oaxaca ha movilizado para representar su "gastronomía" patrimonial, desarrollando la perspectiva de la diversidad valorada en los discursos turísticos y patrimoniales. La región afirma así poseer siete moles, en relación con el festival de la Guelaguetza, entre otras cosas declinados según su color y los chiles que los componen.

uso ceremonial no es nuevo en Huautla; lo atestigua por ejemplo la descripción que personas ancianas hacen en la década de 1970 de la ceremonia realizada en mayo con motivo de la cosecha de elotes (Estrada, 1998, pp. 29-30): el tesmole, hecho con la masa de los elotes recién cosechados, constituye el acompañamiento del guajolote preparado a la ocasión de la muy sagrada comida *(kjién kjon)* de este ritual agrario, hoy prácticamente desaparecido.

Cabe precisar que el tesmole, que también se prepara en otras regiones, consiste en Huautla en una salsa espesada con nixtamal y preparada con chile chiltepe combinado con hierba santa y un poco de achiote "para que te invite el color, ya que es un color cálido". No se clasifica localmente como mole. Lo demuestra el nombre vernáculo *ndá xi jníaa sé,* que significa literalmente "agua espesa de chile". Se me explica así que el mole (*moli*, en mazateco) es una pasta. ¿Cómo clasificar el tesmole? Un poco como un atole, entre salsa (*ndá xi jníaa*: agua de chile) y mole.[21] Entre los mazatecos, la traducción de mole por el término *moli* en lengua vernácula puede además interpretarse de dos maneras. ¿Tal término atestiguaría una huella lingüística náhuatl en la Sierra?[22] ¿O más bien sería una adopción más reciente? Lo sugeriría esta respuesta a mi pregunta sobre la existencia de un mole mazateco: "Antes nosotros no éramos [¿teníamos?] mole". La existencia de un mole amarillo mazateco, que se exhibe en algunas vitrinas del patrimonio de Huautla, podría entonces quizás resultar de una reclasificación del tesmole local como mole amarillo y de las relaciones regionales de competencia establecidas en torno a los platos recategorizados como típicos. El hecho es que el tesmole, por más "local" que sea, no está menos sujeto a la circulación y mezcla de sabores. Si antes se preparaba solo con chiltepe, ahora se puede mejorar con unos pocos guajillos *(C. annuum* var. *annuum),* un chile importado que también se utiliza en el mole.

[21] Esta posición intermedia podría llevar a ampliar la hipótesis de Esther Katz (2018) sobre la variación del mole amarillo entre los mixtecos. Este plato habría consistido en una salsa más cercana al atole antes de acercarse a la salsa de mole a base de chile.

[22] Es cierto que la Sierra Mazateca estaba ocupada por los aztecas a la llegada de los españoles. En la Relación de *Teutitlan* ya citada se menciona que los macehuales mazatecos se alimentaban de tortillas, de chiles y de mole, y no podían tomar cacao (1984, p. 202). Si bien es difícil confirmar la antigüedad de la presencia del término *moli* en la lengua vernácula, eso confirma por lo menos el hecho de que el mole no llevaba cacao. La adopción de *moli* me parece más bien en relación con la participación de Huautla en la Guelaguetza regional que inició en 1944.

La dinámica y diversidad de las adaptaciones tiende entonces a contradecirse por la fijación de recetas escritas y difundidas en Internet en las vitrinas turísticas virtuales de “Huautla, Pueblo Mágico”: se observa, por ejemplo, que la salsa tesmole tradicional de Huautla lleva guajillo, sin mención de la combinación de chiltepe y achiote. O, al contrario, en el marco de programas que solicitan cocineras tradicionales bilingües, se menciona que este platillo se compone de chile local. El proceso de equilibrio que hemos acercado deja lugar aquí sucesivamente a un “anacronismo cultural imaginario” (Suremain, 2019, p. 195), convirtiendo el tesmole en un alimento translocalizado, sujeto de adaptaciones urbanas, o bien en una comida ante todo autóctona cuya funcion es atestiguar un anclaje territorial y una identidad étnica.

Conclusión

Las operaciones patrimoniales no se limitan a puestas en escena turísticas. Al principio de este capítulo se dio una visión de ello: los habitantes y líderes del ayuntamiento están también involucrados en acciones de promoción culinaria concretamente desarrollada en las políticas culturales del municipio. Estas se amplían en el marco de los programas regionales dedicados a la cocina tradicional indígena. Los eventos patrimoniales abren espacios de expresión, en los que se lleva a ciertos actores locales a producir una imagen positiva de sí mismos, a rehabilitar la “simplicidad” de los productos locales y a mejorar el conocimiento vernáculo que constituye la gastronomía. No obstante, estas operaciones están implicadas en la producción de una imagen propia, apoyada por portavoces y expertos. Se basan en lógicas que van más allá de los objetivos de las cocineras que participan en la preparación de los platos a diario o durante actos rituales. Quedarían por explorar las implicaciones locales de la “gastronomización” de la cocina tradicional, las contradicciones ligadas a la circulación de ideales culinarios politizados, las paradojas que conlleva la selección de ciertos platos como representativos de la identidad local, el ocultamiento de ciertos conocimientos e ingredientes, la multiplicidad de escenas de exposición y las implicaciones a veces conflictivas de diferentes actores.[23]

[23] Véase a propósito el libro coordinado por Bak-Geller Corona *et al.* (2019).

Esta breve incursión en el funcionamiento del proceso de producción de alimentos nos llevó más bien a sondear los bastidores de la exposición patrimonial, centrándonos en el conocimiento incorporado en acción, integrado en un complejo simbólico que se extiende más allá del campo culinario. Los chiles forman un elemento valorado esencial para equilibrar los platos, operación en la que se combinan los conocimientos prácticos con la apreciación simbólica y la evaluación del sabor. Dosificado en alta proporción en la cocina de los más humildes, podemos ver que el chile está también en el centro del mestizaje culinario de los habitantes. Sin duda, la exposición de patrimonio abordada en la introducción refleja más bien las múltiples adaptaciones y adopciones de la cocina local en su relación con la cocina regional. Prueba de ello es el uso de chiles importados, la elaboración del mole negro considerado plato típico de la fiesta de Muertos, al lado de otras preparaciones compuestas con ingredientes de los productos de autoconsumo, como atole agrio, caldo de cabra o los diferentes platillos preparados con la versión mazateca de la salsa de tesmole, abiertas a diferentes acomodaciones e intercambios. Lo importante aquí sigue siendo la incorporación de estos platos a las prácticas sociales y a conocimientos locales en constante adaptación. "¡Cuidado!" me advierte una de mis interlocutoras de 60 años: "las mujeres ahora ya no saben, ponen a veces los dos [elementos calientes sin contraparte fría] y por eso se enchueca, sabe rico en la boca, pero después: ¡arde adentro!" Porque en esta perspectiva el chile no es solo un condimento, es decir, una sustancia aromática. Además de otros procesos y elementos, se pretende ante todo trabajar los platos en profundidad, tener efecto en el cuerpo e incluso en las relaciones sociales en el caso de la cocina ritual.

Agradecimientos

Dedico este texto a todas las cocineras que lo inspiraron y que me ofrecieron su generosa hospitalidad (Gloria, Antonia, Julia, Guillermina… y tantas otras). Agradezco en particular a Isauro y su familia, con quienes me hospedé estos últimos años. Este artículo se ha beneficiado de precisiones proporcionadas últimamente por redes sociales en cuanto al chiltepe y tesmole. Se agradece a Isauro Nava, quien efectuó la lectura de los términos mazatecos y proporcionó información diversa. Se agradece también a Alejandrina Castañeda por sus precisiones y su disponibilidad. Los errores contenidos en este texto son, sin embargo, responsabilidad mía.

Referencias

AGUILAR MELÉNDEZ, A., M. A. Vásquez Dávila, E. Katz, M. R. Hernández Colorado (coords.) (2018). *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias*. Universidad Veracruzana/IRD.

ARIEL DE VIDAS, A. (2002). *Le Tonnerre n'habite plus ici: culture de la marginalité chez les Indiens teenek (Mexique)*. Éditions de l'École des Hautes études en sciences sociales (Col. Civilisations et Sociétés, 111). https://doi.org/10.4000/jsa.1583

BAK-GELLER CORONA, S. (2008). "Les livres de recettes 'francisés' au Mexique au xixe siècle". *Anthropology of food*, S4. https://doi.org/10.4000/aof.2992

BAK-GELLER CORONA, S., R. Matta y C.-É. de Suremain (coords.) (2019). *Patrimonios alimentarios. Entre consensos y tensiones*. El Colegio de San Luis/IRD.

BERTRAN VILÀ, Miriam (2005). *Cambio alimentario de los indígenas mexicanos*. UNAM.

BOEGE, E. (1988). *Los mazatecos ante la nación. Contradicciones de la identidad étnica en el México actual*. Siglo XXI Editores.

BONFIL BATALLA, G. (1994) [1987]. *México profundo. Una civilización negada*. Grijalbo.

CARRERA GONZÁLEZ, Florencio (2000). *La reconstrucción de la boda mazateca en el contexto huautleco*. Huautla de Jiménez: cnca/dgcp/Pacmyc.

DEHOUVE, D. (2018). "El uso ritual del chiltepín entre los tlapanecos *(me' phaa)* del estado de Guerrero". A. Aguilar Meléndez, M. A. Vásquez Dávila, E. Katz y M. R. Hernández Colorado (coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias* (pp. 159-176). Universidad Veracruzana/IRD.

DEMANGET, M. (2007). "Les catégories du genre, entre politique de santé et conceptions vernaculaires (pays mazatèque, Mexique)". V. Vinel (ed.), *Féminin, masculin. Anthropologie des catégories et des pratiques médicales* (pp. 49-100). Estrasburgo. Le Portique (Col. Les cahiers du portique, 4).

_____ (2012). "Une périlleuse commensalité pour séparer le mort des vivants. Rituels funéraires et dérèglements corporels en pays mazatèque (Mexique)". *Corps*, 10, 85-93. https://doi.org/10.3917/corp1.010.0085

_____ (2013). "Commensalités pour les morts et les saints. Des pratiques sacrificielles plurielles dans les hautes terres mazatèques (Oaxaca, Mexique)". *Amérique Latine Histoire et Mémoire. Les Cahiers ALHIM*, 25. https://doi.org/10.4000/alhim.4485

Doesburg, G. B. Van, y F. Carrera González (1996). "Chan-Chaon-Yoma, el calendario agrícola mazateco". G. B. van Doesburg, Códice Ixtlilxóchitl*. Apuntes y pinturas de un historiador* (pp.163-233)*.* fce/Akademische Druckund Verlagsanstalt (Austria).

Estrada, Á. (1998) [1977]. *Vida de María Sabina, la sabia de los hongos*. Siglo XXI.

Foster, G. M. (1953). "Relationships between Spanish and Spanish-American folk medicine". *Journal of American Folklore*, *66*(261):201-217, julio-septiembre. https://doi.org/10.2307/537230

Friedlander, J. (1979). *L'indien des autres. Son identité dans le Mexique contemporain*. Payot.

Gamio, M. (1935). *Hacia un México nuevo. Problemas sociales.*

Grammont, H. C. de (2004). "La nueva ruralidad en América Latina". *Revista Mexicana de Sociología*, 66, 279-300, octubre.

Katz, E. (1992). "Del frío al exceso de calor. Dieta alimentaria y salud en la Mixteca". P. Siesa (ed.), *Medicina tradicional, herbolaria y salud comunitaria en Oaxaca* (pp. 99-113). ciesas/Gobierno del Estado de Oaxaca.

_____ (2018). "El chile en la Mixteca alta de Oaxaca. De la comida al ritual". A. Aguilar Meléndez, M. A. Vásquez Dávila, E. Katz y M. R. Hernández Colorado (coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias* (pp. 177-212). Universidad Veracruzana/ird.

Katz, E., y L. Hussak van Velthem (2019). "Produits de terroir ou système agricole? Patrimonialisation de l'alimentation en Amazonie brésilienne". *In Situ: Revue des patrimoines*, 41. https://doi.org/10.4000/insitu.25827

Lizama Quijano, J. (2006). *La Guelaguetza en Oaxaca. Fiesta, relaciones interétnicas y procesos de construcción simbólica en el contexto urbano.* ciesas.

Messer, E. (1987). "The hot and the cold in Mesoamerican indigenous and hispanicized thought". *Social Science & Medicine*, *25*(4):339-46. https://doi.org/10.1016/0277-9536(87)90272-3

Poulain, J.-P. (2011). "La gastronomisation des cuisines de terroir: sociologie d'un retournement de perspective". Nicolas Adell e Yves Porcher, *Transmettre, ¿quel(s) patrimoine(s)? — Autour du patrimoine culturel immatériel* (239-248). Francia. Micheal Houdiard.

Qintanar Miranda, M. C., y B. Maldonado Alvarado (1999). "La gente de nuestra lengua. El grupo etnolingüístico *chjota énna* (mazatecos)". A. M. Barabas y M. A. Bartolomé (eds.), *Configuraciones étnicas en Oaxaca. Perspectivas etnográficas para autonomías* (vol. II, pp. 9-54). inah/ini.

"Relación de *Teutitlan*" (1984). R. Acuña (ed.), *Relaciones geográficas del siglo xvi. Antequera* (t. II, pp. 191-212). unam-Instituto de Investigaciones Antropológicas (Etnohistoria, Serie Antropológica, 58).

Sureiman, C.-É. de (2019). "El 'anacronismo patrimonial'. Una crítica al patrimonio alimentario a partir del caso de la ruta del chocolate en Yucatán (México)". S. Bak-Geller Corona, R. Matta y C.-É. de Suremain (coords.), *Patrimonios alimentarios. Entre consensos y tensiones* (pp. 183-205). El Colegio de San Luis/ird.

Sureiman, C.-É. de, E. Katz, P. de Robert y R. Matta (2016). "L'alimentation devient patrimoine". *Sciences au Sud, Le Journal de l'ird*, 82, febrero-mayo.



Pasta de chile, una tradición culinaria zapoteca de la Sierra Norte de Oaxaca

Reyna Domínguez Yescas
Gabriela Linares Sosa

El consumo del chile ha sido un legado de los primeros habitantes de Mesoamérica, quienes lo consumían por el placer de su sabor y picor. Se han encontrado evidencias de su consumo en las cuevas de Coxcatlán, en el valle de Tehuacán (Puebla), y en Oaxaca, en donde a mediados de la década de 1990 se hallaron restos arqueobotánicos de frutos y semillas de chiles silvestres (Sánchez y Gutiérrez, 2016). La transformación del chile ha formado parte de nuestra cultura culinaria desde antes de la llegada de los españoles. En México se tienen percepciones o creencias diferentes acerca de sus beneficios o efectos dañinos (Castellón-Martínez *et al.,* 2012). En Oaxaca, en 2010 se reportaron 1 725 hectáreas cosechadas de chile (habanero, seco, costeño, pasilla, jalapeño, serrano, chile de agua, Soledad), con una producción total de más de 8 mil toneladas (Castellón *et al.,* 2012).

La Sierra Norte de Oaxaca es una de las regiones que representa mejor la diversidad ecológica y cultural característica del estado; es un territorio ancestral de grupos indígenas, entre los que destacan los zapotecos, los chinantecos y los *ayuuk* (mixes).

San Juan Juquila Vijanos es una comunidad localizada en el Distrito de Villa Alta, al noreste del estado de Oaxaca, entre los paralelos 17° 18' y 17° 23' de latitud norte, en los meridianos 96° 14' y 96° 20' de longitud oeste; con una altitud entre 900 y 2 400 msnm (INEGI, 2008). La cabecera municipal cuenta con 610 habitantes (Secretaría de Desarrollo Social, 2010). El idioma que habla al menos 75 % de los habitantes es zapoteco (INEGI, 2008).

En el contexto de San Juan Juquila Vijanos, el cultivo del chile era una actividad común realizada por las mujeres en sus traspatios o en sus pequeñas parcelas. En la memoria histórica de la comunidad se dice que hace 60 años todavía se sembraban los chiles cimarrón y canario. El proceso al que se sometía al chile una vez cosechado era ponerlo a secar y así obtener materia prima para elaborar una pasta de chile, la cual nombraron en zapoteco *cuaguina,* que significa "pasta de chile". Esta pasta es común en algunas regiones, como la Sierra Mixe y otras comunidades zapotecas en donde la conocen como *chintextle* o *chintexle*.

Actualmente en la comunidad de Juquila Vijanos ya no se cultiva el chile; desde hace aproximadamente 50 años lo empezaron a comprar en comunidades zapotecas de la microrregión de los *bene xhon,* como Yalálag. En los últimos 30 años se comenzó a comprar el chile en los mercados de la ciudad de Oaxaca. Las especies más demandadas son el chile guajillo *(Capsicum annuum* var. *annuum),* presente en la cocina mexicana a partir del cual se elaboran una diversidad de salsas. Otra de las especies utilizadas es el chile de árbol, una variedad de *Capsicum annuum* var. *annuum* L., que es la base de la cuaguina, pues contiene una gran cantidad de capsaicina, compuesto químico que provoca el picor.

Un estudio reciente en la localidad de Las Delicias, perteneciente al municipio de Juquila Vijanos, informa sobre el cultivo casero de cinco chiles locales: cimarrón, verde y serrano *(Capsicum annuum* var. *annuum),* piquín *(C. annuum* var. *glabriusculum)* y *C. pubescens*, conocido como chile marongo o canario (Pascual-Mendoza *et al.,* 2020).

El proceso para elaborar la cuaguina en San Juan Juquila Vijanos consiste en deshidratar los chiles al sol, remover las semillas y moler en el metate (piedra labrada en forma ovalada que se utiliza en las comunidades rurales de México para moler maíz y chile), y se le adicionan cebollinas y sal en grano. Es un proceso arduo que implica al menos una hora de molienda para las mujeres con experiencia en esta actividad. Actualmente, en la comunidad, únicamente las mujeres adultas son quienes elaboran la cuaguina en el metate; las mujeres jóvenes huyen de lo pesado de la molienda y del ardor de las manos, por lo que han modificado la manera de elaborar la pasta. Una vez que tuestan el chile y las especias se muelen en molino de mano para obtener un polvo de chile, cuyo sabor no se compara en absoluto con el de la cuaguina molida en metate.



Figura 1. Chile cimarrón.
Foto: Reyna Domínguez Yescas.



Figura 2. Chile de árbol.
Foto: Reyna Domínguez Yescas.



Figura 3. Chile guajillo.
Foto: Reyna Domínguez Yescas.

Con el paso del tiempo, las mujeres de la comunidad han aprendido a elaborar la cuaguina o pasta de chile en dos presentaciones: cuaguina *up* y cuaguina *negui*. La cuaguina *up* es una pasta utilizada como condimento que se elabora con mayor cantidad de chile guajillo y poca cantidad de chile de árbol, y tiene como condimentos comino, cebollina y ajo; la pasta obtenida se agrega a platillos caldosos (sopa, caldo de res, caldo de pollo, etc.). En este caso los chiles solo se secan al sol. Para el caso de la cuaguina *negui,* la pasta cambia en color y consistencia, los chiles de árbol y guajillo se ponen a tostar en el comal hasta que toman una coloración oscura; los ajos y las cebollinas se asan en la brasa y luego se muelen en el metate; el resultado es una pasta de chile similar a la del mole negro que puede agregarse a tacos y quesadillas.

La cuaguina de Juquila Vijanos es un derivado importante de la molienda y combinación de diferentes especias; representa un legado culinario importante para la comunidad. Las y los campesinos consideran que su consumo les provee mayor energía y les ayuda a aguantar las largas jornadas de trabajo bajo el sol cuando siembran la milpa familiar o cuando cultivan y cosechan el café que luego venden para obtener un ingreso económico cuando van al tequio o cuando realizan la gozona.[1]

En las fiestas de San Juan Juquila Vijanos, sean patronales, bodas o bautizos, se elaboran de manera tradicional unas ricas tortillas hechas de maíz nativo y embarradas de pasta de chile que se ofrecen a los comensales en el desayuno. El uso del chile es extendido en la comunidad y tiene otros usos tradicionales además del alimenticio. La tradición oral informa que con él se queman las semillas secas y se ahuyenta a las serpientes y a los malos espíritus. Las mujeres de la comunidad atribuyen al consumo del chile en pasta una forma de protegerse de gripa y gastritis, contrario a lo que se dice del consumo del chile en las ciudades.

[1] La gozona es una forma de intercambio en la cual las personas intercambian trabajo por trabajo, sea para arar la tierra, el corte de café, la siembra de maíz, frijol, caña, etc.; de esta manera se ayudan mutuamente y se asegura la producción de alimentos básicos para todos.

Referencias

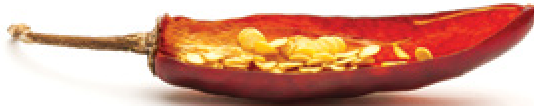
Castellón-Martínez, E., J. L. Chávez-Servia, J. C. Carrillo-Rodríguez y A. M. Vera-Guzmán (2012). "Preferencias de consumo de chiles (*Capsicum annuum* L.) nativos en los valles centrales de Oaxaca, México". *Fitotecnia Mexicana, 35* (núm. esp. 5), 27-35.

inegi (2008). *Prontuario de información geográfica municipal de los Estados Unidos Mexicanos. San Juan Juquila Vijanos, Oaxaca. Clave geoestadística 202001*. http://www3.inegi.org.mx/contenidos/app/mexicocifras/datos_geograficos/20/20201.pdf

Pascual-Mendoza, S., G. I. Manzanero Medina, A. Saynes-Vásquez y M. A. Vásquez Dávila (2020). "Agroforestry systems of a Zapotec community in the Northern Sierra of Oaxaca, Mexico". *Botanical Sciences*, *98*(1), 128-144. https://doi.org/10.17129/botsci.2423

Sánchez Segura, L., y G. F. Gutiérrez López (2016). "El picor del chile, biosíntesis de la capsaicina y diferenciación morfológica". *Ciencias*,118-119, 34-37.

Secretaría de Desarrollo Social (2010). *Catálogo de localidades. Sistema de Apoyo para la Planeación del Programa para el Desarrollo de Zonas Prioritarias*. http://www.microrregiones.gob.mx/catloc/contenido.aspx?refnac=202010001





El chile de onza en San Gaspar Yagalaxi, en la Sierra Juárez de Oaxaca

Perla Santiago
Gabriela Linares Sosa

San Gaspar Yagalaxi es una comunidad zapoteca *(xidza)* que pertenece al municipio de Ixtlán de Juárez, ubicada en la subregión que se conoce como Rincón Bajo. Se trata de una localidad pequeña con alrededor de 442 habitantes —192 mujeres y 250 hombres—, en su mayoría bilingües, pues hablan español y zapoteco (de la variante *xidza*), y que se rige por el sistema de usos y costumbres (lo que ahora se denomina sistemas normativos indígenas). La comunidad habita entre una exuberante diversidad de flora y fauna propia de la selva alta perennifolia, enriquecida por el río Cajonos y varios manantiales. Los platanares, los naranjales, el liquidámbar, así como los faisanes, los mazates y los carnívoros, como tigrillos y jaguares, forman parte de la cotidianidad de esta comunidad situada a 668 metros sobre el nivel del mar.

Las y los habitantes de Yagalaxi son gente sencilla; la calidez con que se recibe a los visitantes los hace sentir que forman parte de la familia. Las personas te invitan a quedarte en su casa, te ofrecen comida y hospedaje acompañado de largas charlas compartiendo la cultura *xidza,* historias transmitidas de generación en generación que hacen alusión a la relación de los pobladores con la naturaleza, de manera que no se siente que el tiempo transcurre.

Los saberes en San Gaspar Yagalaxi están en una relación estrecha, práctica y emocional con la naturaleza; esto tiene su base en el conocimiento que nace desde las comunidades en un profundo significado de los contextos simbólicos, cognitivos y naturales de su ambiente.

En la comunidad, sus habitantes se dedican sobre todo a la ganadería y a la agricultura; siembran maíz, frijol, calabaza y chile de onza (*guina dopo* en zapoteco), entre otros cultivos, basados en el sistema de roza, tumba y quema; además se cuenta con el conocimiento y el uso de las plantas tradicionales para curar la salud. Mucho antes de que se practicara la actividad ganadera y el desmonte para establecer potreros, las personas se dedicaban en mayor medida a la agricultura, con prácticas de aprovechamiento sustentable de los recursos naturales. Una de las que todavía prevalece en la comunidad es la rotación de las tierras de cultivo para que la vegetación se regenere, práctica conocida como “acahual”. Esta actividad derivada del conocimiento local y las buenas prácticas de manejo se realiza tanto en la siembra de la milpa como en el cultivo del chile de onza.

El cultivo del chile se encuentra profundamente ligado a otros cultivos, como el de la milpa (asociación del maíz con la calabaza y el frijol), los cuales les han dado sustento e identidad a los saberes ancestrales de la comunidad. No se tiene memoria de la fecha, pero se sabe que fue hace mucho tiempo que los pobladores introdujeron la semilla de *guina dopo* (chile de onza) a la comunidad. La memoria oral nos dice que la trajeron de comunidades zapotecas *xhon* (ubicadas a mayor altura sobre el nivel del mar, en la Sierra), como San Melchor Betaza (1 480 msnm) y Villa Hidalgo Yalálag (1 200 msnm), pertenecientes al distrito de Villa Alta, pero no se sabe con exactitud.

Para cultivar el *guina dopo* se inicia con la roza-tumba-quema en los lugares donde se sembrará el maíz a partir de mayo. Cuando la milpa da frutos se hace el semillero entre las milpas a partir del mes de agosto, se espera tres meses para que las plántulas estén listas para trasplantar, y en noviembre empiezan a hacer manojos para llevarlas a su sitio de siembra; en cada cepa se siembran de 3 a 4 plántulas en un espacio de 40 cm^2, y después cada 10 o 15 días se tiene que limpiar, pues con las lluvias las hierbas crecen muy rápido. Durante el mes de diciembre se adaptan al nuevo ambiente.

Al iniciar el año se les ve florecer, en febrero comienzan a dar frutos *(guina yaa),* en marzo van madurando los frutos y adquieren un color rojo, y en abril ya se recoge la cosecha; después se tiene que secar con el sol de cuatro a cinco días. Inmediatamente después de obtener toda la cosecha y secarla se separa el producto en tres partes: la primera es lo que se conoce como chile manchado, que se utiliza para condimento, más que nada para consumo doméstico; la segunda par-

te es semilla para sembrar de nuevo, y la tercera es para vendee en comunidades vecinas o en Tuxtepec.

Cuadro 1. Calendario chile de onza, guina dopo, en San Gaspar Yagalaxi

Periodo	Actividad
A partir de mayo	Roza-tumba-quema
A partir de agosto	Semillero entre las milpas
3 meses después	Plántulas listas para trasplantar
Noviembre	Siembra de plántulas
Cada 10 o 15 días	Deshierbar
Enero	Florecimiento
Febrero	Da frutos
Marzo	Frutos maduros, se tornan rojos
Abril	Cosechar
Abril y mayo	Secar al sol por 4-5 días

El cultivo de chile es muy importante en la economía de Yagalaxi, pues alrededor de 50 % de las y los habitantes lo siembra. El papel de las mujeres para la conservación del chile de onza es muy importante, sobre todo en la obtención de las semillas y en la participación de todo el proceso de cultivo y cuidado hasta el secado.

Lo más divertido de la cosecha del *guina dopo* es al ir a cortarlo, pues por lo general lo siembran cerca del río, en donde se convive con la familia después de la corta, porque solo se realiza en la mañana y aprovechamos toda la tarde para convivir. Mientras que algún integrante de la familia camaronea en el río (pesca de camarón), el abuelo empieza a encender la fogata para preparar el caldo de camarón, en donde se ocupan los ricos tomates y los condimentos que se producen ahí mismo dentro de la milpa. La familia disfruta de la naturaleza, cada quien busca una piedra para acostarse y contemplar el atardecer, mientras los niños aprenden a nadar. Al caer la tarde, ya cargado el caballo con los costales de chile para regresar al pueblo, nadie quiere salir del hermoso y refrescante río ni dejar de contemplar y ver las aves pasar. A la mañana siguiente las y los niños empiezan a cargar y subir el chile en los techados, donde por lo general lo extienden para el secado; esto se

realiza en los meses de abril y mayo: en esos meses la mayoría de las casas se pintan de un rojo brillante.

El chile de onza *(guina dopo)* es el principal producto para dar sabor a las comidas de los habitantes de esta comunidad, sin menospreciar otros condimentos: el famoso chintextle que se prepara con ajo y sal, la salsa en molcajete con tomate mezclado con camarón del río Cajonos, que también se prepara en polvo, y el típico mole.

El *guina dopo* tiene más usos además de condimento. Por ejemplo, en el marco de las ideas acerca de lo inmaterial, mi abuelita me decía: "Tráete cinco chiles para echarlo encima de los tamales para que tengan una buena sazón y se cuezan, porque si lo ve una señora embarazada se le puede antojar y no cocerse", o "no le vaya echar el ojo el vecino porque no tendrá la sazón adecuada", o "mete unos cuantos a la lumbre para que libere el aroma a picor para que se vayan los animales peligrosos como serpientes o víboras que están cerca de la casa". También mi abuelito dice: "A ver, hija, ve a meter unos chiles a la fogata. Cuando ya consideres que libera el olor lo traes para pasarlo al olfato de *Charlenco* [se refiere al perro] y luego le das unas cuantas vueltas a la casa, para que cuando vaya de cacería con él tenga una buena agudeza y así ahorramos tiempo al buscar los animales".

La ganadería es uno de los problemas para que el cultivo del *guina dopo* y, en general, de otros cultivos básicos se mantengan en la comunidad, no solo por la importancia económica sino cultural. En los últimos años se empiezan a deforestar las selvas y se abren más extensiones de tierra utilizados exclusivamente para potreros, con todo el impacto ambiental que esto genera. El reto al que nos enfrentamos es buscar una estrategia de conservación del cultivo tradicional del *guina dopo* con milpa e ir transitando a una forma más sustentable para su producción.



Figura 1. El chile de onza (*Guina dopo*).
Foto: Perla Esmeralda Santiago Mendoza.



Figura 2. El chile de onza (*Guina dopo*).
Foto: Perla Esmeralda Santiago Mendoza.







La cultura del chile entre los *ayuuk* de Guichicovi, Oaxaca

Medardo Cayetano Antonio
Marco Antonio Vásquez Dávila
Gladys Isabel Manzanero Medina

Junto con el maíz, el chile es uno de los alimentos más representativos de Mesoamérica desde la época prehispánica (Gallaga *et al.,* 2018; Perry y Flannery, 2007). Su pungente fruto es un alimento por sí mismo e ingrediente indispensable de diferentes platillos de la dieta de los pueblos originarios de México (Aguilar Meléndez, 2006; Katz, 2018). De igual manera, el chile aún desempeña un papel importante en los rituales (Dehouve, 2018; Mazzetto, 2018; Sault, 2018).

El uso del chile en la medicina tradicional mexicana también se remonta a la época prehispánica. Las especies más consumidas y utilizadas en México con fines terapéuticos son *Capsicum annum* L. y *C. frutescens* L. Se recomiendan sobre todo en afecciones digestivas, inflamación, flatulencia, diarrea, disentería y para estimular el apetito. Le siguen los males respiratorios, como anginas, ronquera, tos, ganglios inflamados, neumonía y asma; además de diferentes dolores (de oído, ojos, muelas, estómago, pecho, cabeza y reumas). Asimismo, se indica para algunas afecciones cutáneas, entre ellas, heridas infectadas, micosis, erisipela y salpullido; también en afectaciones renales, y se hace una mención actual para el cáncer gástrico. Se ha demostrado que el fruto presenta una actividad antimicrobiana, antiviral, antiinflamatoria, analgésica, antioxidante y anticancerígena (Khan *et al.,* 2014; Omolo *et al.,* 2014).

En Oaxaca se ha documentado la presencia de chile desde hace 8 000 años, en la época en que se origina la agricultura en América. Los grupos étnicos de Oaxaca emplean de diversas maneras los chiles y los incluyen en su cosmovisión, conocimientos, prácticas cotidianas y rituales.

La manera específica en que los *ayuuk* de las tierras bajas se relacionan con el chile ha sido escasamente abordada por los investigadores. En este contexto, se plantea el objetivo de describir la importancia cultural del chile entre los *ayuuk* de San Juan Guichicovi, en la región del Istmo de Tehuantepec, Oaxaca.

Materiales y métodos

El pueblo originario *ayuuk* se localiza en el sureste de la República Mexicana, en la parte noreste del estado de Oaxaca, ubicado en la Sierra Juárez y en una parte de la Sierra Madre oaxaqueña (Cayetano Antonio y Vásquez Dávila, 2011). El municipio de San Juan Guichicovi tiene una superficie de 563.9 km^2, representa 0.78 % de la superficie estatal. La cabecera municipal se encuentra a 340 msnm. Colinda al norte y al este con el municipio de Matías Romero Avendaño; al sur con los municipios de Matías Romero Avendaño, Santa María Petapa y Santo Domingo Petapa; y al oeste con el municipio de San Juan Mazatlán. De acuerdo con la clasificación de Köppen, modificado por García (1987), el municipio presenta clima variable, predominantemente cálido húmedo (Am) y subhúmedo (Aw).

Durante el primer semestre de 2019 se realizó el estudio del *Capsicum* con un enfoque etnoecológico. Se realizaron entrevistas a profundidad y observación participante (Del Rincón, 1997) con diversos conocedores clave: a) dos campesinos que se dedican a cultivar chile con fines comerciales —o chileros— a quienes se les preguntó sobre el manejo del cultivo; b) dos mujeres adultas nos informaron sobre el uso doméstico y la preparación culinaria, y c) para el uso ritual se entrevistó a una **matsoyëëpy**[1] o mujer médico tradicional.

Resultados y análisis

Las especies de chiles presentes en San Juan Guichicovi son dos: *Capsicum annuum* var. *glabriusculum* y *C. chinense. Capsicum annuum* var. *glabriusculum* es un chile nativo silvestre dispersado por las aves que crece de manera espontánea en las huertas familiares y se conoce en la lengua nativa como **të'ëtspaj niiy** (que proviene de **të'ëtspaj** y **niiy** = chile). Por la forma del fruto, los *ayuuk* distinguen dos etnoespecies de *C. annuum var. glabriusculum*. La primera presenta frutos alargados y se

[1] En adelante, todas las palabras del idioma *ayuuk* (mixe) serán mostradas en negrillas. Excepto *ayuuk,* que estará en cursivas.

conoce en castellano como chile piquín o simplemente piquín. La otra tiene los frutos redondos y es llamada chile bolita.

Capsicum chinense es originario de Sudamérica y se conoce como **poop niiy** (de **poop** = blanco y **niiy** = chile); en español se llama chile habanero o habanero solamente. Este chile se cultiva en terrenos especiales y se destina para el autoconsumo y para la venta, por lo que tiene una importancia comercial. A continuación se describe la importancia cultural de estas dos especies de chile entre los *ayuuk* de Guichicovi; en particular, se aborda la cosmovisión (y rituales), el uso y el manejo de ambas especies.

Cosmovisión y rituales médicos

Entre los pueblos originarios, lo divino forma parte del entorno; el respeto y los rituales son reglas obligadas (López Austin, 2008, pp. 110). Por sus peculiaridades de forma, color, sabor y aroma, el chile desempeña un papel muy importante en las creencias y rituales de muchos grupos étnicos. Los *ayuuk,* sabios observadores del entorno, profundamente religiosos y conocedores ritualistas, tienen muy presente el chile nativo en su cosmovisión, liturgia y cotidianidad.

Los pueblos indígenas se relacionan con el ambiente con base en su acervo de saberes tradicionales. Indagamos la importancia simbólica, ritual y cotidiana de los chiles (*Capsicum* spp.) entre los *ayuuk* que habitan en la región del Istmo de Oaxaca, México, mediante sistematización de la propia experiencia y participación observante.

El **tsuu boj** (literalmente: aire de la tarde o aire de las almas en pena) y el **axhëk poj** (mal aire) son dos términos para describir dos tipos de afecciones que pueden ser provocadas por al menos tres entes: almas en pena, fuerzas naturales y la propia casa (**tëjk**).

Cuando una persona transita por el lugar donde falleció una persona por causas fortuitas (como un accidente o asesinato) se puede enfermar porque se considera que, debido a la causa del fallecimiento, el alma del difunto pena y espera a algún humano vivo a quien pueda atacar para cobrar venganza. También, si en vida la persona tuvo diferencias con el difunto y nunca se pudieron resolver, el alma del finado quiere hacer las paces y trata de acercarse con la persona y como son de diferentes planos la persona en vida se enferma. Por otro lado, se sabe que

el mal aire anda en el ambiente y que, si una persona se atraviesa en su camino, al mediodía o a medianoche, es muy probable que se enferme.

Una característica de las enfermedades **tsuu boj** y **axhëk poj** es la agudización de síntomas o padecimientos como fiebre, diarrea y urticaria, entre otros. En ocasiones, los pacientes acuden de forma inmediata al médico alópata, pero si la sintomatología continúa acuden con un especialista tradicional (curandera). Para determinar el agente causal del padecimiento, la curandera toma una mazorca de maíz con 12 hileras de granos o semillas.

La cura ritual de **tsuu boj** o **axhëk poj** depende del grado del padecimiento, es decir, si es leve o grave. Si la curandera determina que el padecimiento es leve, realiza una *limpia* con un ramito de albahaca **(xugy)** y las propias semillas de maíz utilizadas para el diagnóstico. Este ramo con semillas se ahúma con copal **(poom)** e incienso y se arroja por la puerta de la casa **(tëjk'akë)** que se encuentre orientada al este (por donde entra el sol), al mismo tiempo que realiza oraciones en *ayuuk* para que la persona se cure.

Cuando el padecimiento es grave, la limpia incluye **xugy,** copal, incienso y chile **(niiy).** Se emplean las dos especies de chile: el habanero **(poop niiy)** y el chile piquín **(të'ëtspaj niiy),** que se colocan en la brasa del copal junto con incienso.

Para prevenir que el **axhëk poj** o mal aire se presente en el ambiente, las personas llevan consigo **niiy** (chile) en un recipiente a modo de amuleto. Si dentro de la casa habita el mal aire, es necesario realizar la ceremonia de **tëjk pakjok** (ahumar la casa). En este caso se realizan tres sesiones rituales. En cada sesión se repite el diagnóstico por tres ocasiones, lo que da en total nueve ceremonias. El montón de granos de maíz que indicó la causa de la enfermedad se retira y se coloca sobre una tortilla con chile y la especialista sale caminando por la puerta orientada al este de la casa sosteniendo el incensario con copal y pronunciando oraciones en *ayuuk*. El ritual tiene la finalidad de "cerrar la puerta al mal aire".

Para los *ayuuk*, la casa es un ente vivo que siente y se duele por lo que suceda en ella; por ello se debe respetar y cuidar. La casa se enferma o se enoja por la discusión incesante de los que habitan en ella, su herencia en medio de conflictos, violencia o asesinatos realizados dentro de ella. Cuando eso sucede, uno o todos los integrantes del hogar sufren enfermedades "crónicas". Cuando la curandera detecta que la enfermedad es por causa del enojo o enfermedad de la casa, realiza

la ceremonia **tëjk manuxtaakp** (pedir perdón a la casa). Consiste en tres sesiones y se realiza los días que lo determina el **xëëmabyë** (contador de días).

Cuando las personas tienen sueños perturbadores debido a los malos espíritus se tritura chile dentro la habitación, en la ventana y en la puerta. También colocan **niiy** en un recipiente en las entradas, que se debe remplazar en un determinado tiempo. La efectividad del chile se debe al picor o pungencia, para ello en ambos rituales es preferible utilizar el chile más picoso. Los *ikoots* (o huaves de San Mateo del Mar) opinan de manera similar (Ramírez, 1987).

El empacho es una enfermedad que afecta sobre todo a los infantes y puede surgir por *1)* ingesta inmoderada de comida, *2)* **tsoyë**: reprimenda o regaño de los padres hacia la persona glotona y *3)* **tsupojtsoyë**: cuando una persona consume alimentos de forma solitaria y los espíritus también quieren alimento. Por ello, en caso de comer en solitario, antes de hacerlo se acostumbra dejar parte del alimento en el suelo para que los espíritus también se sustenten.

En el primer caso, el empacho se controla con la toma de té. Para que una persona se cure de **tsoyë** o de **tsupojtsoyë** se requiere un ritual. El **tsupojtsoyë** es más grave y los materiales que utiliza la **matsoyëëpy** (médico tradicional) son copal, incienso, chile, tortilla y mezcal. Al inicio, la curandera recita palabras en *ayuuk* para que el ritual surta efecto con la ayuda de Dios. Enseguida, envuelve el chile en la tortilla y la pasa en varias ocasiones en el humo del sahumerio. Al mismo tiempo, soba el estómago de la persona con la tortilla y el chile. Para finalizar el ritual, sale con el copal ahumando y la tortilla con el chile por la entrada del lado este de la casa-habitación. El chile en la tortilla se arroja sobre el camino. En el caso de **tsoyë** se realiza la misma acción, pero sin el chile.

Después de que una persona toma el hongo sagrado **naaxwin mux** (*Psilocybe* sp.), para que cese el efecto de la sustancia activa toma el jugo de chile. Respecto al carácter sagrado del maíz o **mook** *(Zea mays),* si un grano se encuentra tirado en el suelo no debe barrerse, sino levantarse con cuidado y respeto. Los frutos o mazorcas de 12 hileras de granos se emplean de manera ritual para diagnosticar enfermedades, cocinar ofrendas para los santos y los espíritus guardianes del cerro, tierra, agua y casa, y para confeccionar tortillas para curar el empacho (Cayetano Antonio y Vásquez Dávila, 2016).

El exudado cristalino del cuapinol o **akpejy** *(Hymenaea courbaril)* se utiliza como incienso en los diferentes rituales domésticos y colectivos. Se requiere

una gran cantidad en el templo, y los encargados de buscarlo son los mayordomos primero y segundo; si las personas no prestan su servicio con fe, la búsqueda del incienso se torna difícil y solo se encuentran trozos mezclados con tierra (Cayetano Antonio y Vásquez Dávila, 2016).

El chile como alimento

Los *ayuuk* utilizan el chile en la elaboración de tamales, totopos y tortillas, además de salsa de chile o salsa de tomate y chile.

Cuando las mujeres lactantes desean dejar de amamantar a sus hijos se untan chile en las glándulas mamarias, para que el infante ya no desee tomar la leche materna a causa del picor. Esta forma de destetar también la realizan las mujeres *ikoot* (Ramírez, 1987) y zapotecas de la Sierra Norte. Los usos etnomédico y comestible de las especies de chile están muy documentados en México (Aguilar Meléndez, 2006; González-Estrada *et al,* 2010; Katz, 2018).

Manejo

Tanto el chile piquín como el chile bolita *(C. annuum* var. *glabriusculum)* se protegen en la huerta familiar.

La venta de *C. chinense* representa un ingreso monetario a la economía familiar. En su manejo participan los integrantes del núcleo familiar. Las actividades para su cultivo son: selección de la semilla, siembra en almácigo, limpia del terreno, trasplante, deshierbe y cosecha. Después se realiza la comercialización y el manejo poscosecha.

Cuando es la primera ocasión que se siembra, la mujer compra los chiles a las vendedoras locales. Selecciona los frutos con características físicas (que sean grandes y sin cuarteaduras) y organolépticas (picor o pungencia) deseables. La semilla se extrae y se seca, cuidando de no mojarla para mantener la pungencia de los frutos. Si la siembra de chile no es próxima, los frutos se secan con todo y semilla para mantener segura la germinación. La mujer siembra las semillas en un almácigo en la huerta familiar y se encarga de todos los cuidados en esta etapa del cultivo.

El lugar óptimo para establecer la parcela de *C. Chinense* es cerca al cultivo de maíz o milpa para facilitar el cuidado del chilar, que requiere deshierbes constantes durante el primer mes, para que las plantas puedan crecer sin la com-

petencia de las arvenses. Si la broza es abundante se realiza la limpia con un machete, en caso contrario no se realiza esta actividad.

El trasplante se realiza “cuando ya es seguro que va a llover” (lo que generalmente ocurre en septiembre). Se utiliza una estaca del árbol **nëtsyky** (*Acosmium panamense*, Leguminosae) para hacer el orificio y se siembra con una separación de 0.5 × 0.5 cm. En esta actividad participa toda la familia, pues la mano de obra es necesaria en el acarreo y siembra. El trasplante lo debe realizar una persona con carácter fuerte para que el fruto del chile tenga mucho picor.

Los *ayuuk* opinan que el cuerpo de una mujer embarazada o menstruando desprende mucho calor, lo que influye de manera negativa en el crecimiento o fructificación de las plantas, en especial de las hortalizas, pues son plantas muy sensibles. Por ello no debe pisar o pasar cerca de los sembradíos. Ramírez (1987) describe el mismo efecto de una mujer embarazada sobre la planta de chile entre los *ikoots*.

En este mismo tenor, una persona que asistió a un sepelio, velorio o entierro no debe aproximarse a una plantación de chiles sin bañarse antes, o los frutos se caerán. Los perros dentro del chilar provocan el mismo resultado.

Antes de empezar con el trasplante, se acostumbra realizar un ritual que consiste en el sacrificio de un pollo en el centro de la parcela, con la finalidad de pedirle a la Madre Tierra **(Naaxwin)** que el chilar crezca sin contratiempos. El pollo sirve como alimento del mediodía para los integrantes de la familia. Existe la idea de que las personas “nacen con la estrella” para que sus cultivos rindan y no les afecten las plagas. Por experiencia, la familia identifica a la persona que tiene ese don (puede ser el jefe de familia o alguno de los hijos) y se les comisiona realizar las actividades rituales. Durante el sacrificio, el oficiante ofrece el pollo a las deidades a nombre del dueño de la parcela.

El deshierbe se realiza de manera constante durante el primer mes; el campesino acude si es posible todos los días de la semana. Por eso la importancia de la ubicación de la parcela cerca de la milpa, pues de esa forma frecuenta el chilar y realiza el deshierbe de manera constante, ya sea a mano o con un instrumento llamado “tarpala”.

Los *ayuuk* piensan que los animales entienden, pues son hijos de la Madre Tierra, así que hablan con los que se consideran plaga (como insectos y moluscos). Si el daño al cultivo persiste, realizan un sacrificio de pollo igual que en la siembra, pero la oración se dirige al control de plagas. Si continúan los estragos,

matan unos cuantos ejemplares y los envuelven en totomoxtle (brácteas del fruto de maíz) o en una hoja de **waaxy'aay** *(Heliconia latispatha)* en forma de tamal y se entierran en las esquinas y el centro del chilar; se dice que este remedio es efectivo para controlar a los animales. Según la cantidad de afectación por las plagas se toman las medidas al respecto.

Una de las principales plagas que afectan la semilla del chile es el gorgojo (*Anthonomus eugenii*, Curculionidae). Cuando no se tiene cuidado de la semilla, este pequeño coleóptero puede llegar a ser una plaga de importancia, pues el porcentaje de germinación disminuye drásticamente, por lo que las mujeres cuidan la semilla en la cocina cerca del fogón, para que el humo ahuyente a las plagas de la semilla.

En el almácigo, las hormigas arrieras (*Atta mexicana*, Formicidae) y las babosas (Gastropoda) son las plagas principales.

En la parcela, los chapulines *(Sphenarium)* y las arrieras cortan las hojas debilitando la capacidad fotosintética de la planta. Las hormigas establecen su colonia cerca de la raíz y la base del tallo de la planta, lo que disminuye la capacidad de asimilar nutrientes. Cuando los chapulines y las arrieras son agresivos y afectan en demasía el cultivo, los agricultores recolectan los insectos, los matan y los envuelven en forma de tamal en hojas de **poopaay** *(Calathea lute)* o de **waaxy'aay** *(Heliconia latispatha)* y luego los dispersan dentro y los alrededores, para que los insectos observen lo que les sucederá si continúan con su invasión, acción que denominan **amëky**. La explicación científica de la efectividad de esta actividad para el control de plagas es porque los insectos muertos liberan sustancias químicas llamadas necromonas, en especial el ácido oleico (López-Riquelme, 2001; López-Riquelme y Fanjul-Moles, 2013; Rollo *et al.,* 1995).

Al observar nuestros datos de campo nos parece interesante destacar que los *ayuuk* de Guichicovi han descubierto que el olor de los insectos muertos (necromonas) ayuda a ahuyentar a los insectos vivos, mientras que el olor del chile (aceites volátiles llamados capsaicinoides, *cfr.* Naves *et al.,* 2019) aleja a los seres humanos muertos y el mal aire, y apacigua la casa viviente.

Al venado *(Odocoileus virginianus)* le apetecen el meristemo primario, las flores y los frutos tiernos de los chiles, aunque no llega a ser una plaga de importancia. Lo contrario sucede con la mosca blanca, que deposita sus huevecillos en el interior de los frutos tiernos y provoca con ello su caída temprana.

En la actualidad, los campesinos que emigran temporalmente a Sinaloa para trabajar en el corte de tomate y chile y conocen el manejo agroindustrial que se le da al *C. chinense* adoptan el uso de agroquímicos para el control de plagas. Se realizan tres cortes (cosechas). El primero se efectúa en diciembre, actividad sobre todo masculina, aunque si se necesita mano de obra acuden la mujer y los hijos. Lo almacenan en costales de yute o costales de azúcar para así transportarlo al lugar de venta o al domicilio.

La comercialización de *C. chinense* se realiza en la propia localidad, pero si la cosecha fue abundante se llega a vender los domingos en la plaza en la cabecera municipal. El precio de una "medida" (igual a un litro) oscila entre 10 y 25 pesos, en función de la oferta. Cuando el excedente de chile es considerable, para conservarlo por un periodo prolongado realizan el proceso de deshidratado solar. Para extender por mucho más tiempo la posibilidad de emplear el chile, se realiza el tostado en el comal y de esa manera se puede elaborar chile en polvo.







Figura 1. *a) Capsium* Ag., *b)* chile Zope, *c)* venta de chile en el mercado.
Fotos: Medardo Cayetano Antonio.

Referencias

Aguilar Meléndez, A. (2006). *Ethnobotanical and molecular data reveal the complexity of the domestication of chiles* (Capsicum annuum *L.*). Tesis doctoral, University of California, Riverside.

Cayetano Antonio, M., y M. A. Vásquez Dávila (2016). “Cuatro plantas sagradas de los *ayuuk* del Istmo de Oaxaca, México”. M. A. Naranjo Arcila y A. P. Vargas Niño (eds.), *Libro de resúmenes. IV Congreso Latinoamericano de Etnobiología y V Congreso Colombiano de Etnobiología* (pp. 369-370). Sociedad Colombiana de Etnobiología.

Dehouve, D. (2018). “El uso ritual del chiltepín entre los tlapanecos *(me’ phaa)* del estado de Guerrero”. A. Aguilar Meléndez, M. A. Vásquez Dávila, E. Katz y M. R. Hernández Colorado (coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias* (pp. 159-176). Universidad Veracruzana/ird.

Gallaga Murrieta, E., T. G. Powis, R. Lesure, L. Grivetti, H. Kucera y N. W. Gaikwad (2018). “¿Una tacita de chile? Evidencia temprana de *Capsicum* en Chiapas”. A. Aguilar Meléndez, M. A. Vásquez Dávila, E. Katz y M. R. Hernández Colorado (coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias* (pp. 111-127). Universidad Veracruzana/ird.

García Amaro, E. (1987). *Modificaciones al sistema de clasificación climática de Köppen* (4ª ed.). unam.

González Estrada, T., C. Casanova Chávez, L. Gutiérrez Pacheco, L. Torres Tapia, F. Contreras Martín y S. Peraza Sánchez (2010). “Chiles cultivados en Yucatán”. M. Durán y M. Méndez (eds.), *Biodiversidad y desarrollo humano en Yucatán*. cicy/ppd-fmam/Conabio/Seduma.

Katz, E. (2018). “El chile en la Mixteca alta de Oaxaca. De la comida al ritual”.N A. Aguilar Meléndez, M. A. Vásquez Dávila, E. Katz y M. R. Hernández Colorado (coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias* (pp. 177-212). Universidad Veracruzana/ird.

Khan, F. A., T. Mahmood, M. Ali, A. Saeed A. y Maalik (2014). “Pharmacological importance of an ethnobotanical plant: *Capsicum annuum* L.” *Natural Product Research*, *28*(16), 1267-1274. https://doi.org/10.1080/14786419.2014.895723

López Austin, A. (2008). "Las razones del mito. La cosmovisión mesoamericana". A. López Austin y L. Millones, *Dioses del Norte, Dioses del Sur. Religiones y cosmovisión en Mesoamérica y los Andes* (pp. 15-144). Era.

López-Riquelme, G. O. (2001). "Necromonas. El olor de la muerte". *Ciencias*, *63*, 50-60.

López-Riquelme, G. O., y M. L. Fanjul-Moles (2013). "The funeral ways of social insects: Social strategies for corpse disposal". *Trends in Entomology*, *9*, 71-129.

Mazzetto, E. (2018). "Ofrendas de chile verde *(chilchotl)* en el calendario mexica". A. Aguilar Meléndez, M. A. Vásquez Dávila, E. Katz y M. R. Hernández Colorado (coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias* (pp. 128-146). Universidad Veracruzana/ird.

Naves, E. R., L. Á. Silva, R. Sulpice, W. L. Araújo, A. Nunes-Nesi, L. E. P. Peres y A. Zsögön (2019). "Capsaicinoids: Pungency beyond *Capsicum*". *Trends in Plant Science*, *24*(2),109-120. https://doi.org/10.1016/j.tplants.2018.11.001

Omolo, M. A., Z. Wong, A. K. Mergen, J. C. Hastings, N. C. Le, H. A. Reiland, K. A. Case y D. Baumier (2014) "Antimicrobial properties of chili peppers". *Journal of Infectious Diseases & Therapy*, 2:145. https://doi.org/10.4172/2332-0877.1000145

Perry, L., y K. V. Flannery (2007). "Precolumbian use of chili peppers in the Valley of Oaxaca, Mexico". *Proceedings of the National Academy of Sciences*, *104*(29), 11905-11909.

Ramírez Castañeda, E. (1987). *El fin de los montiocs. Tradición oral de los huaves de San Mateo del Mar, Oaxaca.* inah.

Rollo, C. D., J. H. Borden e I. B. Casey (1995). "Endogenously produced repellent from American cockroach (Blattaria: Blattidae): Function in death recognition". *Environmental Entomology*, *24*(1), 116–124. https://doi.org/10.1093/ee/24.1.116

Sault, N. (2018). "Chiles que arden. El rojo picante que protege y sana en Oaxaca". A. Aguilar Meléndez, M. A. Vásquez Dávila, E. Katz y M. R. Hernández Colorado (coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias* (pp. 213-229). Universidad Veracruzana/ird.



El chile tusta de los chatinos de Juquila, Oaxaca

Clemencia Elizabeth Sánchez Cortés

El chile tusta *(Capsicum frutescens)* es el chile más apreciado en Santa Catarina Juquila. Se podría decir que para los juquileños no existe otro chile. En este municipio de la Sierra Sur de Oaxaca se acostumbra comer la "salsa de puro chile", que se prepara con chile tusta fresco, ajo *(Allium sativum)* y sal. La gente recuerda que, hace algún tiempo, a esta salsa le decían chirmole. También se prepara la salsa de chile tusta seco.

El chile tusta se agrega a toda clase de comidas, como frijoles, caldo y mole amarillo. También se preparan los chiles tustas en vinagre. Se agrega chile tusta al amarillo de chicatanas *(Atta mexicana),* mole característico de los pueblos indígenas de Oaxaca. Para la salsa de chicatanas se utiliza el chile tusta seco y asado y se le agrega hoja del aguacate pequeñito de cáscara delgada *(Persea americana* var. *drymifolia),* ajo y sal.

En Oaxaca, se llama empanada a un platillo que, independientemente del guiso, se envuelve con una tortilla de maíz que se cuece en el comal con el relleno en forma de medio círculo. El chile tusta y la pitiona (*Lippia alba*) son los ingredientes principales de las siguientes empanadas: de los hongos llamados orejitas *(Schizophyllum commune),* de otro hongo llamado nanacate de flor *(Cantharellus cibarius),* de flor de calabaza *(Cucurbita moschata)* y de un bejuco silvestre llamado "rabo", cuyo sabor se parece al del rábano *(Raphanus sativus).*

Los campesinos de Juquila consumen la sopa de chile tusta, que consiste en una salsa de chile verde asado con suficiente agua y tortillas de maíz recién hechas, o, como se dice en varias partes de México, "bajadas del comal".

El tusta no solo se come. Con el humo de este chile se aleja a los malos espíritus. El ritual consiste en quemarlo junto con la cola (hojas) de ajo y ruda seca

(Ruta graveolens). Con él también se cura el mal de ojo, para lo cual se "barre" a la persona con siete chiles tusta.

En Juquila, los chatinos cultivan dos variedades de chile tusta: verde y blanco. Los pobladores cultivan durante todo el año el chile tusta en su huerta familiar. Renuevan las matas o plantas cada vez que fenecen ("cuando se van acabando", nos explicaron). Lo anterior tiene la finalidad de poder cosechar siempre chiles. El chile tusta también se planta en otras áreas, como los cafetales. Ahí se siembran los chiles cerca de los arroyos y de los ríos. De esta manera la planta puede durar hasta cuatro años, lo cual no sucede en la huerta familiar.









Chiles y naguales en San Miguel Piedras, en la Mixteca de Oaxaca

Gloria Ester Cortes Santiago

San Miguel Piedras es una localidad de origen mixteco alejada de las ciudades de Nochixtlán y Oaxaca.

Hace muchos años no había luz eléctrica, las casas de los pobladores eran de carrizo, madera y palos. Los hombres realizaban viajes de ocho días de camino a la ciudad para comprar las cosas que necesitaban.

Algunas personas recuerdan que había ciertos individuos que en las noches oscuras se transformaban en nahual (*ñaantu* en mixteco) y salían de las sombras para hacer daño a las familias, en especial a las mujeres embarazadas y los recién nacidos. Había dos tipos de nahual: uno era el de lumbre, que asesinaba por las noches a las embarazadas, y otro era el que se transformaba en gato negro para matar a los recién nacidos.

Ante este problema, la gente empezó a idear cómo ahuyentarlos o matarlos. Como ni las mujeres embarazadas ni los recién nacidos podían estar expuestos o descuidados, los hombres se encargaban de vigilar fuera de su casa, sin dormir.

En el interior de la casa (exactamente en el centro) a media noche se quemaban sobre un tepalcate los siguientes elementos: chile de árbol, chile negro, copal, sal de grano y un cuerno de toro. Este fuego de media noche provocaba mucho humo que se liberaba por las paredes vegetales, y de esa manera protegía a la madre y a su hijo, ya que al acercarse el *ñaantu* a la casa se ahogaba con ese humo.

Con la llegada de la luz eléctrica, ya casi no se ven los nahuales. Sin embargo, las personas conservan esas historias como algo cierto y guardan en su memoria el recuerdo sobre lo sucedido en el pueblo.





Chiles, malos aires y perros en Yucuiji, en la Mixteca Alta de Oaxaca

Osvaldo Sandoval Bautista

Hace 22 años nací en la comunidad de Yucuiji, perteneciente al municipio de San Esteban Atatlahuca. Yucuiji significa Peña Blanca en mixteco. En este lugar he aprendido y sigo aprendiendo de la gente que día a día tiene contacto con la naturaleza, los bosques, el frío, los animales silvestres, los quelites, el maíz, la tierra, los agaves, los hongos y las hermosas montañas que se hallan alrededor.

La casa de mis abuelos está dentro del bosque. Desde pequeño viví gran parte de mi infancia con ellos. Mis abuelos siempre me comparten su sabiduría al caminar en busca de los alimentos o al interpretar los sucesos naturales. Ahora, mi interés personal es conservar lo mucho que se conoce acerca de lo que consumimos, colectamos o sanamos en nuestra comunidad. Me gustan mucho los hongos comestibles, en especial la culinaria que gira alrededor de estos organismos. Me gusta también apoyar para mover a otros mercados los productos que tienen nuestras comunidades circunvecinas y revalorar la importancia de los lugares de donde provienen y así lograr una soberanía alimentaria.

En mi comunidad, mis abuelos (al igual que otras personas de edad) utilizan el chile para calmar los malos aires. El mal aire es una energía negativa que afecta la salud. A veces, cuando vamos por los caminos o pasamos por el panteón, en especial entre 11 y 12 de la noche o a mediodía, sentimos que el mal aire nos pega.

En cualquier lugar encontramos una energía negativa y nos provoca alguna enfermedad, como tos, dolor en los huesos, dolor de cabeza, vómito, diarrea o nos duele todo el cuerpo. Esto ocurre también cuando nos espantamos.

Cuando uno se empieza a sentir mal, el mal aire se puede tranquilizar con moler chiles, ajos y *yuku tayoko* (hierba para el aire, en mixteco). Otras formas de

curar el mal aire consisten en recoger la tierra en el lugar donde nos asustamos o limpiarse con huevo, hojas de pirul, capulín, ruda y romero.

Cuando el aire malo provoca en las personas un "templorín" o un fuerte dolor de cabeza, se les da una bebida especial. La bebida se elabora con la semilla del pipe (*Erythrina fusca* Loureiro), el *baco* (una especie de raíz, que es muy aromática), así como ajo y chile seco. Los ingredientes se muelen en el molcajete, pero cuando se prepara para varias personas se utiliza el metate. Esta mezcla se pasa por una coladera y se agrega al pulque. Cuando las personas toman la bebida, hablan con la Virgen y le piden que las componga.

En los días de "todosantos" o de muertos se utiliza el chile para bloquear las malas energías. Cuando se entierra a una persona o se va al panteón a visitar a los difuntos, para evitar un aire malo se ofrece una salsa picosa en tortillas.

De acuerdo con lo que cuentan mis abuelos, cuando los elotes ya están en la milpa, fabrican espantapájaros para ahuyentar a las aves y a otros animales que desean llevarse los elotes. Para calmar los "aires" en la milpa, amarran chile seco,

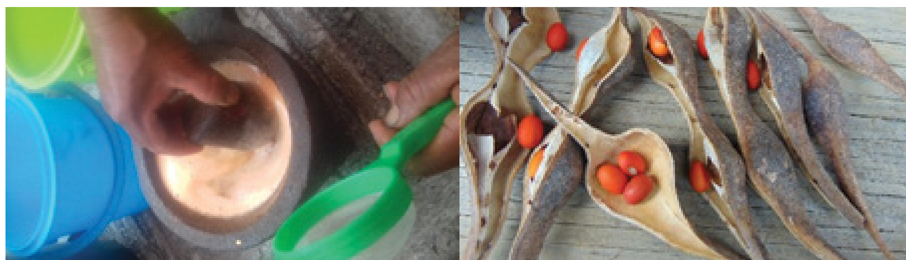


Figura 1. (Izquierda) Molienda de los ingredientes en el molcajete. (Derecha) Pipe (*Erythrina fusca* L.). **Foto:** Osvaldo Sandoval Bautista.

ajo y plantas silvestres en la parte superior de una cruz de varas. Esta cruz se ubica en dirección de donde viene el viento y en los lugares en donde la milpa se ha caído por los fuertes aires. Colocan varias cruces en el terreno y así los vientos se calman. Las cruces se colocan a partir del primero de septiembre de cada año y se quitan cuando se junta el rastrojo.

El chile interviene en el comportamiento de los perros. Cuando las personas salen al campo a trabajar en sus terrenos (las parcelas donde cultivan la

milpa, árboles frutales, magueyes o crían a sus animales) llevan consigo a sus perros con la finalidad de que logren cazar o capturar animales silvestres como ardillas, conejos, armadillos, zorros o venados. Cuando los perros son pequeños se les alimenta con tortillas preparadas con masa revuelta con chile seco molido para que comiencen a cazar y para que no se vuelvan "dañeros" (esto es, que no sea mal educado, como cuando entra a la cocina, a la casa de otra familia o que se coma algún pollo de las personas).



Figura 2. (Izquierda) La vara seca después de que se colocó para evitar *aire* en la milpa. (Derecha) El tío Abel levanta la vara después de recoger el rastrojo, retirando los chiles y ajos. **Foto:** Osvaldo Sandoval Bautista.



“Quemar chile para ahuyentar”. Usos espirituales del chile en la Huasteca

Yuyultzin Pérez Apango

En el México antiguo existió un maravilloso universo conformado por diversas deidades, seres y entidades sagradas cuya finalidad era poner orden y equilibrar el mundo. Asimismo, las creencias religiosas, los mitos y los ritos fueron determinantes para complementar el lado espiritual de los antiguos mexicanos. Este complejo pensamiento, en conjunto, configura la cosmovisión: diversas concepciones locales en torno al universo cosmológico —que refiere también al entorno natural y social— y que se percibe en la mentalidad de los pueblos indígenas actuales no como un reducto o reminiscencia de la época prehispánica, sino como un sistema de pensamiento que es parte de un proceso histórico dinámico de larga data que ha permitido su reproducción cultural.[1]

Una forma de reproducción cultural de la cosmovisión es la ritualidad que pone en evidencia y en praxis estos conceptos abstractos de concebir el mundo. Se emplean aquí una serie de elementos bioculturales, sobre todo productos agrícolas que conforman la base nutricional del pueblo mexicano y que además cumplen la finalidad terapéutica de fortalecer el cuerpo y el alma, y equilibrar el cosmos.

[1] López Austin propone el concepto de “núcleo duro mesoamericano” para explicar la parte medular de lo que se ha entendido como el sustrato mesoamericano. “La formación de este núcleo se debe en gran parte a la decantación abstracta de las vivencias sociales, concretas, cotidianas y prácticas producidas a lo largo de los siglos. Del núcleo duro depende la organización de los componentes en el sistema, el ajuste e inserción de las innovaciones, y la recomposición tras la disolución o pérdida de elementos. Puede afirmarse que al menos una parte de dicho núcleo duro, arrastrada desde la época de los primeros sedentarios agrícolas mesoamericanos, resistió a la conquista, a la evangelización y a la larga vida colonial, y que se encuentra presente en los actuales pueblos indígenas como uno de los componentes vertebrales de la tradición” (López Austin, 2012, p. 6).

Destacan así el uso del maíz en contextos rituales, como lo ha demostrado Catherine Good para el caso de los nahuas de la Montaña de Guerrero (2004a, 2004b, 2016), Danièle Dehouve (2019) para los tlapanecos de Guerrero, Báez Cubero (2004) para la Sierra Norte de Puebla, y Sandstrom (2010) y Gómez Martínez (2002) para el caso de la Huasteca. En ese mismo tenor, otros trabajos resaltan el uso ritual de productos agrícolas como el chile, que como veremos más adelante tiene una importancia similar a la que se le asigna al maíz. Tenemos entonces a Dehouve (2018), que aborda el tema del chiltepín para el caso de los tlapanecos, o el caso del chile en la Mixteca alta de Oaxaca como lo aborda Esther Katz (2018), así como Laura E. Corona y Efraín Paulino Martínez (2018) para el ejemplo concreto de los *ayuuk* (mixes), y el trabajo de Güemes Jiménez y Aguilar Meléndez (2018) para la Huasteca.

En este sentido, el objetivo del presente artículo es exponer algunos de estos usos en contextos rituales en la Huasteca meridional, y con ello demostrar la importancia cultural y social de uno de los alimentos más importantes de México: el chile.

Antes de continuar es importante explicar que en las siguientes líneas presentaré datos recopilados de noviembre de 2017 a enero de 2019 mediante entrevistas (estructuradas y semiestructuradas) a especialistas rituales llamados *tlamatinih,* “los sabios”, o *tepahtianih,* “los que curan”*,* hombres y mujeres nahuas de la Huasteca meridional que conocen, preservan y actualizan su cultura; es decir, son expertos locales de su sabiduría. Debido a que los colaboradores (especialistas rituales) hablan en su mayoría *masehualtlahtolli* (la lengua de los macehuales), a lo largo del presente trabajo se utilizan los términos acuñados por los mismos autores locales en su idioma materno para referirnos a conceptos aquí especificados, en vista de que, ante conceptos tan constreñidos a su matriz lingüística, traducirlos al español puede alterar o cambiar por completo la intención. Por ello, a lo largo del texto aparecen conceptos escritos en náhuatl acompañados de su interpretación en español lo más fiel posible a la expresión local.

Para hablar de la Huasteca…

Ahora bien, el trabajo de investigación con los especialistas rituales se llevó a cabo en comunidades nahuas asentadas en la parte sur (o meridional) de la Huasteca que comprende los municipios de Chicontepec, Benito Juárez, Xochiatipan,

Ilamatlán, Zontecomatlán, Huayacocotla, Ixhuatlán de Madero, Tlachichilco, Zacualpan y Texcatepec. Esta porción del norte del estado de Veracruz (México) es un espacio multiétnico, plurilingüístico, multicultural y biodiverso que conforma el marco espacial de poblaciones *macehuales* o nahuas, tepehuas, otomíes y totonacas, cuyo pensamiento religioso brinda soporte a su vida ritual.

Los datos que presentaré en esta nota corresponden a poblaciones nahuas cuyo pensamiento simbólico y religioso también está en función de la tierra y sus productos agrícolas, que son el eje de sus ceremonias. Por ello, en este trabajo se describen algunos aspectos relacionados con prácticas religiosas y espirituales que son parte de la cosmovisión, en donde el chile es parte fundamental por las propiedades atribuidas.

De la cosmovisión a la praxis. La ritualidad nahua

La ritualidad en la Huasteca está sustentada en un cúmulo de saberes, conocimientos y percepciones locales que conforman una visión compleja que interpreta el mundo, entendida como *cosmovisión.* Esta cosmovisión, en términos de Broda (1991), parte de una observación "sistemática y repetida a través del tiempo de los fenómenos naturales del medio ambiente que permite hacer predicciones y orientar el comportamiento social de acuerdo con estos conocimientos". De este modo, la cosmovisión constituye "el prisma a través del cual se contempla el mundo" (Broda, 2007). Se representa a través de la ritualidad y enlaza una serie de saberes sobre la naturaleza.

Ahora bien, con base en estas visiones particulares de ver el mundo, los rituales fungen como estabilizadores del cosmos o mundo nahua, con la finalidad de equilibrar los planos del universo y para que en el lugar de los vivos todo sea próspero a través de los cultivos. Ello permite que los humanos gocen también de buena salud al tener alimento y con ello cubrir sus necesidades básicas de vida.

Dentro de la cosmovisión nahua, los seres humanos o personas deben tener un equilibrio, el cual es de suma importancia para que puedan seguir en el plano de los vivos. Este equilibrio implica que exista salud o bienestar tanto en el cuerpo como en el alma. Cuando el equilibrio se ve roto por fuerzas internas o externas, las personas no pueden continuar su vida de forma normal y, por lo tanto, buscan ayuda de personas especialistas (médicos tradicionales, curanderos o ritualistas) que, mediante tratamientos específicos, curan el mal. Así, mediante los testimo-

nios de especialistas rituales nahuas de la Huasteca, conoceremos las patologías y sus múltiples tratamientos para curarlas.

En esta lógica ritual, los ritos se dividen en torno a los ciclos agrícolas[2] y a la persona. En ambos tipos puede intervenir el especialista o los especialistas de una comunidad o de varias, la familia y el círculo más cercano, conformado por compadres, padrinos y ahijados —vínculos adquiridos por costumbre—, además de la gente del pueblo y de otras poblaciones cercanas, convirtiéndolo así en un ritual público-colectivo. Casi todos los que participan lo hacen bajo el concepto de *tlapalehuilli,* o apoyo mutuo, así como por cumplir alguna petición o promesa durante el ritual. Solamente en los rituales terapéuticos enfocados a tratar la enfermedad de una persona —según su gravedad— el ritual se cierra al ámbito individual-familiar, aunque con algunas implicaciones o acciones desde el plano colectivo (como ofrendas en los cerros o el cumplimiento de algunas promesas, todo en función de la enfermedad por tratar).

Por lo que corresponde al plano agrícola, se desarrolla en función del maíz y de su deidad *Chikomexochitl,* "Siete Flor", que tiene una posición nodal dentro de la cosmovisión pues se considera que es quien propició la vida humana a partir de la creación del maíz, base de la alimentación mexicana (Güemes y Aguilar Meléndez, 2018).

¿Quién o qué es *Chikomexochitl*? Es el maíz, la deidad, el ritual y el concepto de ritualidad compleja nahua. Como planta, su nombre alude a las siete fases de su desarrollo; como deidad, es el nodo central a partir del cual se elaboran los mitos, creencias, prácticas y cosmovisión; en tanto representación, *Chikomexochitl* es el grupo de semillas que el ritualista guarda en su altar, es el *amatlatecmeh* o recorte ceremonial germinal, por lo que existen recortes de *Chikomexochitl oquichpil wan, Chikomexochitl sihuapil, Chikomexochitl tata, Chikomexochitl nana, Chikomexochitl ayotl, Chikomexochitl chilli, Chikomexochitl*

[2] La vida ritual agrícola se desarrolla a partir de los preparativos para la siembra, la bendición de la semilla, las ofrendas previas para rogar por una buena cosecha hasta las ofrendas posteriores para agradecer el fruto, pasando por los rituales intermedios dentro del ciclo agrícola que se adaptan a las condiciones climatológicas: sequía, exceso de lluvia o de sol, inundaciones, huracanes.



Chikomexochitl chilli
del especialista Miguel Leonardo Cruz

Los amatlatecmeh, o recortes del papel,representan la semilla que se utilizará en los cultivos.
En este ejemplo es la semilla germinal del chile,por ello se antepone el nombre de Chikomexochitl, pues significa que es una variedad local y que ha sido asignada por su deidad.
Suelen representarse en color rojo, cuando son para vestirse y en color blanco para llevar al cerro y ofrendar.

Foto: Araceli Aguilar.

etl; es decir, se representan mediante *Chikomexochitl* las semillas locales de los alimentos que más se consumen y que se emplean para la siembra.[3]

Desde este punto de vista, productos locales como el maíz y chile, principalmente, tienen doble propósito: sirven para el curar el cuerpo y el alma. En los rituales agrícolas también llamados "costumbre" o *atlatlacualtiliztli* (dar de comer u ofrendar), los campesinos buscan que, en virtud de sus ofrendas de comida y música, se tengan las mejores condiciones para sembrar y cosechar los productos del campo.

Estos rituales, acciones ancladas a creencias sobre la concepción del mundo y encaminadas a una finalidad específica, buscan enlazar "los conceptos abstractos de la cosmovisión y los actores humanos" (Broda y Báez-Jorge, 2001). En el

[3] El maíz, el chile, el frijol, el tomate silvestre y la calabaza, en tanto elementos agrícolas, se representan en los *amatlatectli*, los testigos de papel, que en el plano ritual se denominan *Semillas*, a quienes visten y arreglan como personas pues consideran que son una extensión de ellos *(amatlatectli*, plural de *amatlatecmeh).*

caso que nos ocupa describir, los rituales de tipo de agrícola tienen el propósito de controlar el plano de los seres humanos (tanto individual como colectivo) y el de las deidades, para que estén controlados aspectos meteorológicos y climáticos que no afecten al plano de los seres humanos. Pueden llevarse a cabo antes de la siembra, en tiempos de sequía, por los meses de abril, mayo y junio; cuando ya se sembró, regularmente entre julio hasta septiembre, entonces se pide para que la cosecha llegue a buen fin; y para agradecer la producción entre los meses de septiembre a noviembre.

En relación con el segundo ámbito, es decir, el plano terapéutico, se centra tanto en la persona como en curar las enfermedades adquiridas, o bien "hechas mediante los trabajos". En este sentido, es importante resaltar que una persona, en la concepción nahua, se conforma del *nacayo*, el cuerpo, que tiene a la par un *tonal* o *tonalli,*[4] parte esencial de la persona y entidad dinámica comparable con el alma, que depende de las fuerzas o energías que brindan, entre otras cosas, la alimentación. Esta fuerza puede debilitarse por la penetración de entidades anímicas nocivas denominadas "malos aires", que se deben retirar conforme a procedimientos cuidadosos guiados por expertos locales y por elementos específicos, como el chile que se aplica en el tratamiento. Sobre estos procesos centraré la atención en las líneas siguientes.

Los *tlazolehecameh* enferman el cuerpo y el alma

Según la forma de ver e interpretar el mundo de los pueblos nahuas, existen dos tipos de aires: los *cualliehecameh,* los aires buenos, y los malos aires, que responden al nombre en náhuatl de *tlazolehecameh.* Lupo y Signorini (1989) plantean que "la palabra *ehecatl* se refiere tanto a la enfermedad atribuida a la penetración en el cuerpo de entidades etéreas nocivas, por ser su sustancia ontológicamente diferente de la del hombre, como al agente desencadenante. […] Se trata de un mal proveniente de la intrusión de un espíritu".

[4] Sobre los distintos significados de *tonalli* en el México antiguo, López Austin anota: "el sustantivo *tonalli*, derivado del verbo *tona,* 'irradiar' ('hacer calor o sol', según Molina), tiene los siguientes significados principales: *a,* irradiación; *b,* calor solar; *c,* estío; *d,* signo del día; *f,* destino de la persona por el día en que nace; *g,* 'el alma y espíritu' (Molina: totónal); *h,* cosa que está destinada o es propiedad de determinada persona (Molina: tetónal)" (López Austin, 1996).

Al respecto, el mismo Lupo (1999) explica que existen tres niveles o formas de comprender los "malos aires": *1)* como los vientos, "enfermedades de carácter extrahumano que se consideran responsables de su origen y su caprichoso comportamiento", *2)* como un espíritu "o emanaciones de seres tanto extrahumanos como humanos, [que] representan un constante peligro para quien se tope con ellos", y *3)* como una enfermedad, pues en la nosología "ataca a quien hubiera entrado en contacto con un espíritu: en esta y otras categorías diagnósticas indígenas (por ejemplo, el *nemouhtil,* o 'susto'), la denominación del mal se basa en el nexo metonímico entre agente causante y efecto patológico".

En este sentido, entenderemos a los *tlazolehecameh* o malos aires*,* siguiendo a estos autores, como: *1)* el agente o espíritu que se introduce al cuerpo de una persona para provocar algún padecimiento y *2)* la enfermedad cuyo origen se encuentra en estos agentes o espíritus que buscan atacar o debilitar el *tonal* (lo más parecido al alma) de una persona.

Es importante anotar que dichas entidades energéticas están relacionadas con *Tlacatecolotl* o el Patrón y habitan regularmente en el *Mictlan,* el lugar de las inmundicias o inframundo y casa también del Patrón, caracterizado siempre como una figura de poder e identificado como mestizo, o *coyomeh.* Estas entidades se encuentran en lugares como el panteón, el monte, los cerros, los ríos, encrucijadas o caminos donde han tirado *tlazolli,* basura. Asimismo, existen otras formas de encontrar o "topar" los malos aires: por *tetlachiwia,* hechicería o brujería.

Ahora bien, una vez que la persona topó el mal aire será importante para el especialista definir el origen y así definir la terapia para retirarlos. Pueden existir dos formas de adquirir dicha enfermedad: *1)* si te topaste un aire en algún lugar público, pues tu *tonal* no es lo suficientemente fuerte, y entonces entró a tu cuerpo, o *2)* si te hicieron "algún trabajo" para que te vaya mal.

Esto suele determinarse por la lectura del maíz y con base en ello se comienza la terapia, cuya finalidad es "extraer el mal, el espíritu o el elemento patógeno que se introdujo en el cuerpo del enfermo" (Aramoni, 1990, p. 24). En relación con ello, esta misma autora, centrada en la terapia de tratamiento de la enfermedad, explica: "Respecto al mal aire, más cercano a la ruptura del equilibrio interno del grupo indígena, se puede decir que en su terapia busca restablecer la armonía de las relaciones sociales que sostienen la vida comunitaria, amenazada continuamente por pasiones y conflictos, productos de la

interacción social, y que son comúnmente objetivados en la envidia y en su vehículo, la hechicería" (Aramoni, 1990, p. 23).

De este modo, en las siguientes descripciones abordaré los procedimientos que debe seguir la persona enferma para retirar los malos aires y recuperar la salud. En primer lugar presento el tratamiento para diagnosticar y retirar un mal aire no provocado, es decir, que se encontró en algún espacio abierto; y en segundo lugar describo la variante del ritual para retirar malos aires producidos por la *tetlachiwia,* hechicería o brujería, en donde el chile tiene un papel central.

¿Cómo alejar los *tlazolehecameh*?

El *tlaochpanaliztli* es el ritual de purificación donde se equilibran las energías y se restablece la salud. Se centra en el diagnóstico, tratamiento y restablecimiento del bienestar de una persona. Comienza con la lectura del maíz, cuyo objetivo es identificar el tipo de mal, continúa después el *tlacotontli* o *tlatectli,* el recorte del papel ceremonial, basado en el tipo de padecimiento. Por lo general, se realizan recortes de colores (para los siete *tlazolehecameh*). Estos recortes ceremoniales se colocan en el piso ordenados en relación con los planos del mundo[5] y, frente a ellos, el *tepahtihketl* prende el copal y comienza la oración ritual para invocar a las deidades. Enseguida comienza a barrer a la persona(s) enferma(s) o familia implicados.[6] Después comienza la ofrenda con la bebida: café, refresco, cerveza y aguardiente (estas dos últimas son indispensables), luego la comida: pan, huevo crudo o hervido y tamales (salados y con chile). Todo en cuentas de siete. Mientras se presenta la ofrenda, el especialista dialoga con las Antiguas para que la reciban.

En todo momento, el discurso ritual es constante. Después de disponer la comida, se presenta un ave (pollo o gallina negra, blanca o de algún otro color) ante las deidades. Se degüella el ave encima de la ofrenda y se presenta la sangre

[5] Regularmente existe un plano superior donde se encuentran las deidades celestes, en este caso también son un tipo de *tlazolehekameh* que habitan en el *ehecapa*, una capa del cielo. Luego, en la parte central, disponen a los malos aires del *tlaltepactli* o la tierra, así como al Patrón que también habita este plano. En la parte inferior suelen representar al *Tlacatekolotl* o Diablo, otros de los dos nombres con los cuales se conoce al Patrón.

[6] También pueden hacerse barridas con objetos personales como fotografías, ropa, cabellos, platos o tazas de alguna persona que necesite curarse, pues guardan la energía de las personas.

a los *amatlatecmeh*. El ritual finaliza cuando se rompen todos los elementos empleados, pues con ese acto "se corta el aire" para que se aleje del cuerpo. Se ponen los restos en bolsas de plástico o se enrolla en papel periódico. El bulto de *tlazol,* de basura, se tira en algún lugar como el cementerio o los cruces de caminos.

Existe una variante de este ritual en función del origen de estos malos aires, la *tetlachiwia,* hechicería o brujería. Cuando se trata una enfermedad provocada por un trabajo de hechicería existe un elemento fundamental para su eficacia simbólica: El chile.

Quemar chile para ahuyentar…

En el ritual para retirar el mal aire existe una serie de variantes según el origen de la enfermedad. Cuando proviene de una *tetlachiwia,* hechicería o brujería,[7] involucró un trabajo hecho por un especialista que se dedica a ello, entonces el elemento principal del rito para ahuyentar el mal aire es el chile.

Los chiles se utilizan para retirar los malos aires. En algunos casos se queman para purificar y limpiar, y sobre todo para ahuyentar a los *tlazolehecameh* y, de esta forma, combatir el hechizo. Su cualidad de picante o picoso contrarresta lo *kokok,* lo picoso, lo ardiente y lo caliente, que es la cualidad que posee la *tetlachiwia.* En este tipo de rituales, además de seguir el protocolo antes descrito se utilizan chile (Santa María o Atekayotl seco), ajo y tabaco, por ser "fuertes", junto al *mohuite (Justicia spicigera), apasotlaxpoaxtli* (*Hyptis verticillata* Jacq.), hierba del negro o epazotillo *(Hyptis verticillata),* cedro o *teokuauitl (Cedrela odorata),* talachilla, albahaca o tepeitoc *(Ocimum basilicum),* plantas también fuertes de aroma que permiten alejar, velas, copal, refresco (de sabor o Coca-Cola, pues se trata del Patrón), cerveza, café y aguardiente; huevo hervido o crudo, galletas y pan, y algunas veces es necesario llevar caldo de pollo y *tlapepecholli,* un tamal de ofrenda, de gallina negra o gallo, de acuerdo con la dificultad para retirar los aires.

Según la magnitud o fuerza de estos malos aires, se quema el chile antes de continuar la barrida y se pasa de frente a la persona en tratamiento. Se dispone toda la ofrenda y se quema a un lado de los cortes ceremoniales o bien en

[7] Los "trabajos" son las enfermedades o padecimientos causados por petición de otra persona. Por lo regular se relacionan con la "brujería" que producen afecciones físicas, pero sobre todo envidias, chismes, problemas con la pareja o de "suerte" personal.

el fogón u horno. El tipo de chile para este ritual suele ser chile de Santa María *(Capsicum annuum* var. *annuum),* una especie de semilla criolla domesticada y cultivada en la región huasteca (Güemes y Aguilar Meléndez, 2018). Es un tipo de chile seco mediano muy sabroso cuya característica es un color rojo brillante por el proceso de poscosecha de secado. Después se vuelve a hacer la lectura del maíz para determinar si el rito cumplió su finalidad.

Otro tipo de uso es el de "sembrar chiles", que sucede cuando una mujer no puede concebir hijos y presenta dolores o "picores" en la parte íntima. En este caso, si se determina que el origen de la enfermedad es una *tetlachiwia,* o hechicería, se dice que "le sembraron chiles" como parte del trabajo destinado a evitar algún embarazo. En conjunto con los chiles suelen usarse también artefactos, como clavos de metal y pelo de animal o de persona, así como objetos personales de quien recibió el trabajo. Los especialistas comentan que este tipo de trabajo suele realizarse para tratar problemas maritales. Para contrarrestar la enfermedad también se hace quema de chile y suplica en la oración que ese chile picoso sea suficiente para combatir lo picante y caliente que se ha sembrado. De esta forma se logra combatir el hechizo y se retira ese mal aire provocado.

A modo de cierre…

Así como el maíz, el chile también se emplea en el campo ritual, como pudimos conocer a través de la descripción del ritual para ahuyentar los malos aires por su cualidad de picoso que permite contrarrestar "lo caliente y picante" que produce una *tetlachiwia,* o hechicería. El picor y olor del chile utilizado, el chile Santa María, permite regularmente que el rito sea el efectivo, pues si se ocupan otras variedades no puede lograrse la misma eficacia simbólica, es decir, no se logra el mismo efecto.

Estas asignaciones y usos culturales de determinados elementos, como el chile, permiten conocer una de las diversas formas de interpretar y ver el mundo natural que es parte imprescindible de los pueblos originarios. Es importante mencionar que estos contextos naturales de los pueblos indígenas campesinos permiten que sean poseedores de un imaginario social y cultural como el que aquí se expone, que se encuentra en constante cambio y transformación biocultural, y ello pone en riesgo no solo determinadas especies nativas, sino también todo el conocimiento cultural que les rodea y complementa.

Referencias

Aramoni, M. E. (1990). "*Talokan tata, talokan nana.* Nuestras raíces". *Hierofanías y testimonios de un mundo indígena.* Conaculta (Serie Regiones).

Báez, L. (2004). "Ciclo estacional y ritualidad entre los nahuas de la Sierra Norte de Puebla". J. Broda y C. Good Eshelman (coords.), *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas. Los ritos agrícolas* (pp. 83-103). Conaculta/inah/unam/iih.

Broda, J. (1991). "Cosmovisión y observación de la naturaleza. El ejemplo del culto de los cerros". J. Broda, S. Iwaniszewski y L. Maupomé (eds.), *Arqueoastronomía y etnoastronomía en Mesoamérica* (pp. 461-500). unam/iih.

_____ (2007). "El paisaje ritual de la Cuenca de México". J. Broda, S. Iwaniszewski y A. Montero (coords.), *La montaña en el paisaje ritual*. inah/enah/iih/unam.

Broda, J., y F. Báez-Jorge [coords.]. (2001). *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México*. Conaculta/fce.

Corona de la Peña, L. E., y E. P. Martínez Miranda (2018). "Uso ritual del chile *ayuuk* (mixe)". A. Aguilar Meléndez, M. A. Vásquez-Dávila, E. Katz y M. R. Hernández Colorado (coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias* (pp. 230-235). Universidad Veracruzana/ird.

Dehouve, D. (2018). "El uso ritual del chiltepín entre los tlapanecos *(me' phaa)* del estado de Guerrero". A. Aguilar Meléndez, M. A. Vásquez-Dávila, E. Katz y M. R. Hernández Colorado (coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias* (pp. 159-176). Universidad Veracruzana/ird.

_____ (2019). "Simbolismo de las técnicas de preparación del maíz. Análisis de unos platillos tlapanecos *(me'phaa)* del estado de Guerrero (México)". *Itinerarios*, *29*, 97-118.

Gómez Martínez, A. (2002). Tlaneltokilli*, la espiritualidad de los nahuas chicontepecanos*. Programa de Desarrollo Cultural de la Huasteca.

Good Eshelman, C. (2004a). "La vida ceremonial en la construcción de la cultura. Procesos de identidad entre los nahuas de Guerrero". J. Broda y C. Good Eshelman (coords.), *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas. Los ritos agrícolas*. inah/unam.

_____ (2004b). "Trabajando juntos. Los vivos, los muertos, la tierra y el maíz". J. Broda y C. Good Eshelman (coords.), *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas. Los ritos agrícolas* (pp. 153-176). INAH/UNAM.

_____ (2016). "Las muchachas del maíz y el origen de las ofrendas". J. Broda (coord.), *Convocar a los dioses. Ofrendas mesoamericanas. Estudios antropológicos, históricos y comparativos*. UNAM/iih.

Güemes Jiménez, R., y A. Aguilar Meléndez (2018). "Etnobotánica nahua del chile en la Huasteca meridional". A. Aguilar Meléndez, M. A. Vásquez-Dávila, E. Katz y M. R. Hernández Colorado (coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias* (pp. 236-259). Universidad Veracruzana/IRD.

Katz, E. (2018). "El chile en la Mixteca alta de Oaxaca. De la comida al ritual". A. Aguilar Meléndez, M. A. Vásquez-Dávila, E. Katz y M. R. Hernández Colorado (coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias* (pp. 177-212). Universidad Veracruzana/IRD.

López Austin, A. (1996). *Cuerpo humano e ideología. Las concepciones de los antiguos nahuas* (2 vols.). [1980]. UNAM.

_____ (2012). "Cosmovisión y pensamiento indígena". *Conceptos y fenómenos fundamentales de nuestro tiempo*, UNAM (Instituto de Investigaciones Sociales, Serie Cosmovisión y Pensamiento Indígena).

Lupo, A. (1999). "Aire, viento, espíritu. Reflexiones a partir del pensamiento nahua". J. A. González Alcantud y C. Lisón Tolosana (eds.), *El aire. Mitos y realidades*. Coloquio Internacional Granada (pp. 229-261). Barcelona. Anthropos/Diputación Provincial/Centro de Investigaciones Etnológicas "Ángel Ganivet".

Lupo, A., e I. Signorini (1989). *Los tres ejes de la vida. Almas, cuerpo, enfermedad entre los nahuas de la Sierra de Puebla*. Universidad Veracruzana.

Sandstrom, A. R. (2010). *El maíz es nuestra sangre. Cultura e identidad étnica en un pueblo indio azteca contemporáneo.* Colección Huasteca. [1991] ciesas/ Secretaría de Cultura de San Luis Potosí/El Colegio de San Luis/Universidad Autónoma de San Luis Potosí.

Pérez Apango, Y. (2020). Tepahtianih*, mujeres especialistas en los rituales terapéuticos y agrícolas contemporáneos de la Huasteca meridional.* Tesis de maestría en Estudios Mesoamericanos, UNAM. http://132.248.9.195/ptd2019/diciembre/0799155/Index.html





Chiles, aves y miel de Tantoyuca, Veracruz

Magdalena Hernández Martínez

Como oriunda de la comunidad de Palmital San Lorenzo, del municipio de Tantoyuca, es para mí un honor aportar parte de mis conocimientos ancestrales culturales prehispánicos en memoria de mi abuela materna Enedina Martínez Candelario, quien fue una líder nativa y reconocida, por la mayor parte de la población, por sus amplios conocimientos culinarios, de los cuales me siento muy orgullosa.

Rememoro a mis ancestros como cuando mi abuela Enedina me platicaba de las enfermedades que cada día se presentaban por los cambios en la naturaleza. En tiempos de calor, desde las ocho de la mañana salía de la casa rumbo a la milpa. Ahí, debajo de los árboles de grandes zapotes y matas de café, escuchaba el canto de las aves y las veía volar en cada arbolito. El *it'abí* lleno de un colorido rojo, provocado por comer chile, y sus bellas plumas amarillas anunciaban con alegría lo hermoso y bello de cada día.

El *it'abí* es un ave con nombre onomatopéyico y es parte de la cosmovisión de los *tének*. Se dice que anuncia el alumbramiento y así las parteras se preparan y están al pendiente de la llamada para ir a recibir el nuevo miembro de la familia *tének*. Anuncia también las enfermedades o el fallecimiento de algún miembro de la comunidad; cuando se trata de un familiar directo el *it'abí* golpetea el techo de la casa. Anuncia con alegría cuando hay un recién nacido y canta en forma de chillido si se trata de un fallecimiento. Se les considera aves sagradas por ser las polinizadoras del chile piquín.

Mi abuelita, con cubetas en las manos, comenzaba a cortar chiles piquines y el canto de las aves nos acompañaba llenándonos de felicidad. Cuando dejaba de cantar se sabía que ya era mediodía y se respetaba el pasar del rayo del sol de doce del día. Mi abuela Enedina me comenzaba a platicar sus conocimientos que todavía, hasta el

día de hoy, los traigo muy frescos en la mente. Esos momentos bellos donde yo ponía mi oído para escuchar sus palabras sagradas, que le salían del alma, para explicar los beneficios del chile piquín o chiltepín y de las aves *it'abí* o "pitabil", o de las abejas nativas sin aguijón. "Los pájaros se encargan de comer el chile piquín maduro y lo dispersan al momento de comerlo." Me explicaba que "donde se escucha el canto de las aves es donde hay muchas matas de chiltepín, así como en las orillas del arroyo, donde defecan y ahí nacen las matas".

En la temporada de crecimiento de las matas de chile, recolectábamos la miel de las abejas nativas, o *ts'itsik tsaptsam*. Esta miel se unta en los labios de los bebés recién nacidos para que hablen pronto. Sirve también para desinflamar los golpes y a las señoras recién "aliviadas" se les da té de cogollo de guayabo con miel de *chakam tsaptsam* (la miel de color de chiltepín).

En tiempos de la jiloteada, los señores se reunían por la noche en grupo para cuidar la milpa y llevaban chiltepín tostado y cuando les daba sueño masticaban un chiltepín, sin comerlo, para reactivar el sistema nervioso y así oxigenar el cerebro. Explicaba que "el sueño daba porque la cabeza se quedaba sin oxígeno y al masticar generaba una reacción en todo el sistema nervioso y así cuidaban de las milpas para que los animales del monte no se comieran los elotes". En las jornadas de la "limpia" debían llevar enchiladas de chiltepín para que al trabajar sacaran las toxinas de sudor amarillento: "si uno suda amarillo es porque el cuerpo está lleno de toxinas y debe beberse un atole de masa bien caliente para hacer mayor efecto".

Siguiendo con las lecciones de mi abuela, recuerdo muy bien que cosechaba muchas lonas de chiltepín y me explicaba que "al terminar de pizcar las mazorcas se mataba un cochino para dar gracias a la madre tierra", elaborando el *zacahuil* [1]ancestral. Al momento del entierro del *zacahuil* le echaban un puño de chiltepín en forma de cruz "para que salga *wedha tájat*" (bien sabroso y no se pinte).

Mi abuela también era partera. Al terminar los cuidados de las señoras (el parto), recetaba un caldo de gallina ponedora y la huevera tierna se les servía a las señoras acompañada de chiltepín tostado y molido, así como una taza de té de

[1] "Del náhuatl *zacahuili*, *zacahuil*, que significa zacate o con sabor a zacate. Tamal tradicional de las huastecas, de gran tamaño, preparado con masa de maíz martajada y manteca de cerdo, con carne de cerdo y pollo o guajolote, salsa de chile chino, chile cascabel y especias; todo se mezcla con la masa y en ella se colocan grandes trozos de carne de ambos animales, se envuelve en varias capas de hojas de plátano y se cuece en horno de leña o en *texcal*" (Larousse, 2021).

guayabo con *ts'itsik chi'ík* (miel de abeja nativa) como agua de tiempo. Explicaba que la infusión ayudaba a que la señora no fuera a evacuar a cada rato, porque estaba delicada y así se evitaría el sangrado. Por su parte, el chiltepín previene las infecciones, tanto en el recién nacido como en la madre. Además, al agua para los baños se le agrega chiltepín acompañado de hierbas.

Referencias

ARIEL DE VIDAS, A. (2002). "Los *teenek* (México), ante la presencia del otro". *Amérique Latine Histoire et Mémoire. Les Cahiers alhim*, 4. https://doi.org/10.4000/alhim.493

LAROUSSE (2021). "Diccionario gastronómico". *LarousseCocina.MX.* https://laroussecocina.mx/palabra/zacahuil



Los abuelos platican del chile

José López Tirzo

En tierras totonacas, en Veracruz, platicamos de muchas maneras sobre el chile por ser uno de los principales alimentos. Algunos piensan que sirve para curar, para despertar el apetito, para fortalecerse o influye en la braveza. Tiene su razón de ser las diferentes formas en la que cada uno de nosotros lo reflexionamos y lo compartimos. En la medida en que vamos creciendo las abuelas y los abuelos nos enseñan muchas cosas.

Nuestra abuela Ignacia Tirso Santiago nos comparte una idea sobre el chile:

> Desde pequeño aprendes muchas cosas, porque estás en pleno crecimiento. Si hay pollos o guajolotes ayudas en el cuidado, tienes que saber qué darles de comer o lo que no debes darles. Algunos piensan que el chile contribuye en la bravura de los animales, más cuando aún son muy pequeños de edad. Si hay guajolotes pequeños te dicen no darles chile, si les das se van a pelear [picotearse], pues pensaban que eso los hace bravos.

Como lo hemos dado a conocer en un principio, tenemos diversas reflexiones sobre el chile; lo que platica nuestra abuela refiere a la braveza. Nuestro abuelo Felipe López Antonio también nos comparte una idea al respecto, y nos lo narra de la siguiente manera:

> En la vida tenemos diversas formas de pensar, si hablamos de chile encontraremos muchas ideas. Vamos a hablar una de ellas, algunos consideran que el chile también nos hace bravos. Los abuelos decían que si deseabas que tu perro mordiera o fuera bravo, es recomendable darle chile cuando aún es ca-

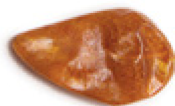
chorro. No cualquiera se acerca a tu casa porque va a morder, va a cuidar o no tendrá temor de enfrentarse a cualquier otro animal.

Lo que nos comparten nuestra abuela y nuestro abuelo nos hace reflexionar cómo el chile influye en la vida de los animales cuando se les incluye en sus alimentos.

Nosotros los totonacos tenemos aún varias formas de conversar y reflexionar sobre el chile; es importante irlas estudiando para que estas no queden en el olvido.






Comapeño, un delicioso chile de Veracruz

Analy Ruiz López
Araceli Aguilar Meléndez
Romeo Ruiz Bello

Los chiles domesticados se han usado de manera continua desde hace 6 000 años y por lo tanto tienen una gran trascendencia en la cultura e identidad de los pueblos de México (Aguilar Meléndez *et al.,* 2018; Perry y Flannery, 2007). Dichos frutos picantes se han utilizado para diferentes fines y resaltan en la alimentación como condimento, pues dan un toque único y esencial a la comida diaria y de fiesta del maravilloso mosaico multiétnico del país (Aguilar Meléndez *et al.,* 2018; Bañuelos *et al.,* 2008; Ruiz-Núñez y Vásquez Dávila, 2018).

Gran parte del suministro de chiles que se requieren en las cocinas mexicanas viene de los chiles nativos que se domesticaron en el territorio mexicano y que se refiere a varias decenas de cultivariedades que pertenecen a la especie *Capsicum annuum* var. *annuum*. Hoy en día, en el territorio multiétnico mexicano existen diversas prácticas agrícolas que permiten un manejo y selección de las semillas diversificado y que han dado lugar a la diversidad de chiles cultivados que aquí designaremos cultivariedades locales (en inglés *landraces*). Estos chiles suelen producirse en terrenos a campo abierto o invernaderos pequeños de menos de una hectárea. Las semillas que se utilizan se seleccionan y resguardan durante varias generaciones por las personas de alguna localidad en constante comunicación con las cocineras de la zona. Es decir, la selección de las semillas es el resultado del diálogo constante entre los hombres y las mujeres que están relacionados con la producción local de chiles cultivados. También se utilizan algunas prácticas culturales de producción que se pueden clasificar como tradicionales, en las que se siguen calendarios agrícolas heredados de la tradición intelectual mesoamericana (Aguilar Meléndez y Hernández, 2021). El catálogo que se generó de la Red de

Chile de Sinarefi menciona alrededor de 60 tipos de chiles domesticados, pero no los separa por locales y comerciales (Aguilar *et al.,* 2010). Se han registrado en el Laboratorio de Etnobotánica Molecular del Centro de Investigaciones Tropicales 90 cultivariedades, de las cuales hay aproximadamente 80 que son chiles locales. Existen pocos estudios que documenten la producción de estos chiles, que se encuentran sobre todo en los estados del centro y sur del país con prácticas heredadas de las culturas antiguas de Mesoamérica (Güemes y Aguilar Meléndez, 2018; Martínez-Sánchez, 2010). A pesar de la poca información académica de estos chiles, tienen un alto valor cultural porque son los que han acompañado a las cocinas y culturas del México multiétnico, por lo que el germoplasma se ha resguardado hasta nuestros días.

En 1982, Laborde y Pozo reconocieron ocho tipos de chiles locales: jalapeños, anchos (que incluyen mulatos, miahuatecos de chorro y de Ramos), pasilla, mirasol (también conocidos como guajillo o cascabel), serrano, costeño, cora y de árbol. En la actualidad habría que agregar el pimiento morrón y poblanos, para sumar 10 cultivariedades que por su importancia económica ahora se consumen en todo el país con semillas comerciales y producción intensiva. Esta producción da empleo directo durante el ciclo primavera-verano a muchos jornaleros del centro y norte del país; se calcula que cada hectárea destinada al cultivo genera entre 200-350 jornales/año. Zacatecas es el principal productor de chile seco en el país, con más de 50 % de la producción nacional en una superficie anual que oscila entre 30 mil y 40 mil hectáreas (Aguilar *et al.,* 2010). Esta producción de chiles en gran escala se refiere a una forma de producir chiles con tecnología, insumos químicos y semillas mejoradas para surtir al mercado globalizado de chiles frescos y secos, que son los chiles que se venden en supermercados, centrales de abastos y en pequeños comercios y tianguis.

En Veracruz se han descrito brevemente los chiles locales de la Huasteca meridional del estado, como el chile Santa María, atecayotl y wakchili (Aguilar *et al.,* 2010; Aguilar Meléndez y Güemes, 2020; Güemes y Aguilar Meléndez, 2018). Existen otros registros aislados en libros de cocina, especímenes de herbario u otros documentos escritos que muestran la presencia de lo que quizá sean otras cultivariedades de chiles, pero no tenemos información sistemática de estos chiles.

Documentar la producción y uso de estos chiles locales se ha vuelto un reto porque no tenemos información académica previa para saber si la producción y uso se ha incrementado, disminuido o se ha mantenido. Sin embargo, debemos reconocer y estudiar las variantes de producción y uso de los chiles relacionando el tiempo y el espacio específicos del estudio. Además de describir y analizar la producción debemos reconocer que el binomio chile-cultura tiene muchas variantes, y su permanencia en el tiempo dependerá de que se generen ciertas dinámicas eco-socioculturales. Por ello, debemos documentar el patrimonio biocultural de los chiles mediante una aproximación etnobotánica de doble propósito promovida por colegas como Nabhan (2016) para generar conocimiento y al mismo tiempo realizar un diagnóstico del grado de conservación del chile como patrimonio biocultural para futuros trabajos colaborativos con las comunidades que resguardan este patrimonio.

La información recabada en este trabajo surge del interés por entender la situación actual del chile de la cultivariedad comapeño en su contexto cultural incorporando una aproximación etnobotánica. Los objetivos son: *1)* describir algunos aspectos morfológicos de las plantas y frutos del chile comapeño, y *2)* documentar aspectos culturales relacionados con el proceso de cultivar chile comapeño.

Metodología etnobotánica como propuesta para el estudio de los chiles

El presente estudio puede servir como muestra de un esquema metodológico general para documentar el manejo, producción y uso de cualquier cultivo tropical. La metodología presentada aquí se aplicó sobre todo para responder preguntas de la ciencia básica en la que el objeto de estudio es el chile en su contexto cultural; es decir, para documentar y entender el mundo de las plantas en relación con las culturas en tiempo y espacio variable. Sin embargo, creemos firmemente que esta metodología bien aplicada puede guiar la investigación, hacia un ámbito más particular, a entender la problemática económica, social y cultural que rodea al cultivo y uso del chile en México, y, en el futuro, hacer recomendaciones que impacten positivamente la economía de los agricultores que resguardan estos chiles nativos. Es decir, con los datos se podrán elaborar: *1)* un diagnóstico básico para un posible desarrollo empresarial rural, *2)* un reporte con fines de conservación de los usos de los chiles en diferentes lenguas y contextos culturales únicos de los

territorios rurales, indígenas, etc., *3)* un estudio descriptivo de los procesos de producción y manejo poscosecha para buscar la obtención legal del chile con una indicación geográfica, marca colectiva o denominación de origen de algún chile y sus productos, como salsas, y *4)* productos de divulgación (multimedia, trípticos, folletos, juegos infantiles, como memoramas o loterías, etc.) para promover el uso e información cultural valiosa para la conservación de los chiles como patrimonio biocultural.

El estudio se hizo durante varias visitas en 2015 a dos localidades: *1)* Comapa, municipio de Comapa (1 040 msnm), y *2)* La Rosalía, municipio de Tlalixcoyan (20 msnm), por lo que de aquí en adelante nos referiremos a la región de Comapa. El trabajo consistió en dos partes: *1)* fase botánica y *2)* fase etnográfica.

Fase botánica: Se marcaron 100 plantas en total (tomadas al azar en cada localidad) de chile comapeño para realizar la descripción agronómica de la planta basándonos en los descriptores de *Capsicum* de IPGRI *et al.* (1995), con 46 características descriptivas de la parte vegetativa, la flor y el fruto.

Luego se colectaron 100 ejemplares de frutos de chile comapeño (al azar en las dos localidades), los cuales se clasificaron visualmente basándonos en los descriptores del IPGRI (1995), en cinco categorías que distinguen diversas formas del fruto: elongado, casi redondo, campanulado y en bloque, triangular y campanulado. Después se escanearon los frutos enteros (en seco) de los subgrupos formados con un escáner Epson modelo 1640 XL y fondo negro. Las imágenes se guardaron en formato JPG con una resolución de 300 pixeles, como se recomienda en Rodríguez *et al.* (2010).

Se realizaron los análisis exploratorios para las características medidas por *Tomato Analyzer* mediante los cálculos de intervalos de variación (mínimo-máximo), media, desviación estándar y varianza. Se llevó a cabo un análisis de la varianza para contrastar las formas de fruto campanulado, triangular y en bloque (según el sistema IPGRI) con dos medidas de tamaño (perímetro y área) y tres medidas de forma del fruto (forma triangular del fruto, elipsoide, circular y rectangular) con nivel de probabilidad de $P = 0.05$.

Fase etnográfica: Analy Ruiz aplicó 71 entrevistas semiestructuradas para conocer las fases del cultivo de chile comapeño (siembra, trasplante, fertilizantes,

deshierbes, plagas y enfermedades, cosecha y comercialización) y otros datos culturales complementarios como parte de su tesis de maestría. Aquí se hará una breve narrativa solamente sobre algunos temas.

Resultados y análisis

Fase botánica. Descripción de la planta del chile comapeño.

Las cultivariedades estudiadas de la especie de *C. annuum* var. *annuum* L. raramente tiene más de una flor por nudo; flores pentámeras o más comúnmente 6-9 meras; frutos muy variables en forma y tamaño (Nee, 1986). En el cuadro 1 se describen las características morfológicas y agronómicas de las plantas y los frutos del chile comapeño.

Cuadro 1. Caracterización agromorfológica del chile comapeño con los descriptores de IPGRI (1995)

(continúa)

Descriptores	Chile comapeño
Forma biológica	Hierba
Ciclo de vida	Anual
Hábito de crecimiento de la planta	Intermedia
Altura de la planta	66–85 cm
Ancho de la planta	40–66 cm
Forma del tallo	Cilíndrica
Pubescencia del tallo	Intermedia
Densidad de la ramificación	Intermedia
Densidad de las hojas en las ramas	Intermedia a densa
Posición de las hojas	Hojas alternas
Forma de la hoja	Ovadas a lanceoladas
Margen de lámina foliar	Entera
Pubescencia de la hoja	Escasa
Color de la hoja	Verde obscuro
Largo de la hoja	6.5–9.7 cm
Ancho de la hoja	3.4–5 cm
Posición de la flor	Intermedia a erecta
Número de flores por axila	1–2
Color de la corola	Blanca
Número de pétalos	5–6
Longitud de los pétalos	1.5-2.5 cm

Cuadro 1. Caracterización agromorfológica del chile comapeño con los descriptores de IPGRI (1995)

(concluye)

Descriptores	Chile comapeño
Color de las anteras	Azul–morado
Color de los filamentos	Blanco
Longitud de los filamentos	15–21 mm
Constricción anular del cáliz	Ausente
Días para la fructificación	70 a 90 días
Manchas o rayas de antocianina	Ausente
Color del fruto en estado intermedio	Verde
Color del fruto en estado maduro	Rojo
Cuaje del fruto	Bajo
Formas de los frutos	Campanulados, triangulares/campanulados y en bloque
Longitud del fruto	1.2–3.4 cm
Ancho del fruto	0.8–2.6 cm
Forma del fruto en la unión con el pedicelo	Obtuso
Cuello en la base del fruto	Ausente
Forma del ápice del fruto	Puntiagudo, romo y hundido
Apéndice en el fruto, vestigio de la floración	Ausente
Arrugamiento transversal del fruto	Intermedio
Tipo de epidermis del fruto	Semirrugosa
Forma del fruto en la unión con el pedicelo	Cordado y lobulado
Color de la semilla	Amarilla
Tamaño de la semilla	3 mm

Los frutos estudiados tienen una variabilidad que se muestra en el cuadro 2.

Cuadro 2. Variabilidad de los frutos

Medidas	Intervalos	Media	Desviación estándar	Varianza
Perímetro	4.270–9.691	6.241	0.889	0.791
Área	1.201–4.480	2.139	0.544	0.296
Largo	1.219–3.462	2.234	0.375	0.140
Ancho	0.855-2.667	1.349	0.283	0.080
Índice de dimensión externa del fruto	0.454–3.061	1.883	0.452	0.204
Forma triangular	0.466–3.512	1.746	0.513	0.263
Forma elipsoide	0.053–0.137	0.083	0.015	0.00024
Forma circular	0.098–0.314	0.216	0.045	0.00207
Forma rectangular	0.134–0.586	0.413	0.087	0.00771

Datos etnográficos

En la región de Comapa, el chile comapeño (*C. annuum* var. *annuum* L.) tiene gran importancia cultural, pues el recurso está en la zona desde hace más de 70 años. El inicio del cultivo es cuando se siembra la semilla; de los agricultores, 69 % mencionó que fue siembra directa, es decir, "regaron" las semillas directo en el terreno donde se estableció el cultivo. Otra forma de iniciar el proceso es poner almácigos (técnica que se consideran más eficientes porque usan suelo estéril y es más controlado; usualmente es una semilla por agujero del almácigo); 13 % de los agricultores los utilizó.

Se debe agregar que los agricultores, que utilizan Peat Moss como sustrato o suelo para la realización de los almácigos, no realizan un proceso de desinfección del suelo ni de la semilla. El terreno donde se realiza el trasplante (cuando hay almácigo) o la siembra directa tiene entre 30 cm y 1 m entre los surcos. La siembra directa se hace con 20 kg de semillas por hectárea.

La mayoría de los campesinos entrevistados, 72 %, realiza policultivos, en los que intercalan chile comapeño con algunos de los siguientes recursos naturales: calabazas (*Cucurbita* spp.), frijoles (*Phaseolus vulgaris* L.), quelites (*Chenopodium* spp.), melones (*Cucumis melo* L.) y sandías (*Citrullus lanatus* [Thunb.] Matsum. y Nakai). Este sistema representa a la milpa regional. El restante 28 % realiza monocultivos de chiles.

Los campesinos fertilizan con diversos productos químicos. De los colaboradores, 21 % utilizó una solución completa en nutrición foliar; 20 % compró urea; 5 % puso diversos agroquímicos, como triple 17, y 1 % sulfato de amonio, Grow-green y 18-46-00. Cabe mencionar que solo 10 % de los colaboradores utilizó abono de origen orgánico (cachaza). Es importante mencionar que los agricultores no recibieron asistencia técnica y la mayoría de los fertilizantes químicos que se aplicaron son base para la producción de los cultivos asociados al chile comapeño (*C. annuum* var. *annuum* L.).

El chile comapeño es muy susceptible a plagas y enfermedades, por lo que la producción ha tenido periodos de producción en mediana escala y otros periodos de poca producción. Uno de los principales problemas es el picudo de chile *(Anthonomus eugenii),* pues cuando su población se eleva provoca mermas de hasta 32 % en el rendimiento de la producción total. La incidencia del picudo del chile afecta el valor comercial del fruto al momento de la comercialización. Otro problema mencionado en las entrevistas fue la mosquita blanca *(Bemisia tabaci),* que afecta a 16 % de la producción, mientras que los hongos y el pulgón *(Myzus persicae)* afectan a 10 %. Casi la mitad (49 %) de los productores de chile comapeño (*C. annuum* var. *annuum* L.) utiliza métodos químicos para el control de las plagas y enfermedades, y solo 7 % de los entrevistados aplica métodos de control cultural.

El proceso de secado y comercialización inicia cuando el fruto del chile comapeño se observó de color rojo en la planta. Los frutos se colectaron con las manos y se extendieron en lonas o petates para secarlos durante tres días al sol. Los frutos se mueven dos veces al día hasta que se observen inflados. Ya inflados se empacaron en costales de 50 kg y se vendieron. Los principales puntos de comercialización fueron los mercados y tiendas de semillas de las ciudades de Córdoba, Orizaba, Tierra Blanca, Huatusco y Comapa, del centro del estado de Veracruz. Los frutos son muy apreciados por los consumidores por su buen sabor y los consumidores finales pagan de 300 a 600 pesos el kilo de chile en estado seco, pues su disponibilidad en los comercios es limitada porque solo se siembran una vez al año y en escala pequeña. No obstante, los productores no lo consideran un cultivo redituable porque el precio al que ellos lo venden es de 80 a 280 pesos el kilogramo de chile comapeño.

Los campesinos de La Rosalía consideran que el chile comapeño es parte de su cultura porque lo consumen con frecuencia y además les da algunos ingresos adicionales, aunque no es un producto redituable, pues la mayor parte de sus ganancias se van en insumos para combatir las plagas y enfermedades. El chile comapeño (*C. annuum* var. *annuum* L.) se convierte en parte de un cultivos de asociación con otro. Sin embargo, en el municipio de Comapa comentan que no es un cultivo de importancia económica para sembrar el chile, pues tiene más de 20 años que el cultivo no se siembra en la zona, pero lo consideran parte de su alimentación.

El señor Adalberto Utrera Viveros menciona solo una vez al año siembra chile comapeño. En ocasiones lo siembra asociado con maíz, frijol y calabaza, y es susceptible a plagas y enfermedades. El señor Adalberto menciona que le pone una gran cantidad de fertilizantes químicos foliares al cultivo de chile, aplica método de control químico para las diversas plagas y enfermedades que presenta el chile, y menciona que las aplicaciones son preventivas.

El señor Ernesto Viveros Pedreguera menciona que paga a los recolectores 20 pesos por una lata de 3 kg. Ya recolectados los chiles utiliza el método de secado tradicional que le enseñó su abuelo: extiende el chile comapeño en petate y lo mueve tres veces al día por tres días soleados, con lo que obtiene 300 kg de chile seco por hectárea. Ya que el chile está inflado lo vende a los compradores de Córdoba, Orizaba y, en ocasiones, a los de Veracruz.

Conclusiones

El chile comapeño es un cultivo local para la región de Comapa, Veracruz, y de importancia económica regional en el centro del estado, pero por desgracia no genera ganancias económicas para el campesino que lo produce. Este trabajo es la primera descripción agronómica de la planta y morfológica del fruto. El cultivo se maneja con muchos agroquímicos que tal vez sean dañinos para los campesinos y sus tierras, por lo que es una prioridad iniciar trabajos de investigación y acción para revertir el uso desmedido de dichos productos comerciales. Además, se necesitan diagnósticos para conocer qué piensan los productores y sus familias para conservar, promover y comercializar en un esquema justo y solidario este importante producto culinario gourmet.

Referencias

Aguilar Meléndez, A., M. A. Vásquez Dávila, E. Katz y M. R. Hernández Colorado (coords.). (2018). *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias*. Universidad Veracruzana/ird.

Aguilar Meléndez, A., y J. R. Güemes (2020). "Apuntes del sistema alimentario de los nahuas de la Huasteca meridional. El chile como alimento indispensable de la vida". *Graffylia*, *4*(28), 60-79.

Aguilar Meléndez, A., y O. C. Hernández (2021). "Revalorando los chiles de nuestra tierra. Entrevista con don Erasmo Montiel Pascual, nahua de la Huasteca meridional, Veracruz, México". *Narrativas antropológicas*, 3, 145-156.

Aguilar Rincón, V., H. T. Corona Torres, P. López López, L. Latournerie Moreno, M. Ramírez Meraz, H. Villalón Mendoza y J. A. Aguilar Castillo (2010). *Los chiles de México y su distribución*. Sinarefi. Ciudad de México.

Bañuelos, N., P. L. Salido A. y Gardea (2008). "Etnobotánica del chiltepín. Pequeño gran señor en la cultura de los sonorenses". *Estudios Sociales*, *16*(32), 177-205.

Güemes Jiménez, R., y A. Aguilar Meléndez (2018). "Etnobotánica nahua del chile en la Huasteca meridional". A. Aguilar Meléndez, M. A. Vásquez-Dávila, E. Katz y M. R. Hernández Colorado (coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias* (pp. 236-259). Universidad Veracruzana/ird.

ipgri, avrdc y catie (1995). *Descriptores para* Capsicum *(*Capsicum *spp.)*. Instituto Internacional de Recursos Fitogenéticos, Centro de Desarrollo e Investigación de Hortalizas de Asia y Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza.

Laborde C., J. A., y O. Pozo C. (1982). *Presente y pasado del chile en México.* Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas (Pub. Especial 85).

Martínez-Sánchez, D., M. Pérez-Grajales, J. E. Rodríguez-Pérez y E. d. C. Moreno Pérez (2010). "Colecta y caracterización morfológica de 'chile de agua' (*Capsicum annuum* L.) en Oaxaca, México". *Revista Chapingo. Serie horticultura*, *16*(3), 169-176.

Nabhan, G. P. (ed.) (2016). *Ethnobiology for the future: Linking cultural and ecological diversity*. University of Arizona Press.

Nee, M. (1986). *Flora de Veracruz, Solanaceae I* (trad. N. Moreno). Instituto Nacional de Investigaciones sobre Recursos Bióticos.

Perry, L., y K. V. Flannery (2007). "Precolumbian use of chili peppers in the Valley of Oaxaca, Mexico". *Proceedings of the National Academy of Sciences*, *104*(29), 11905-11909.

Rodríguez, G., J. Strecker, M. Brewer, M. J. Gonzalo, C. Anderson, L. Lang, D. Sullivan, E. Wagner, B. Strcker, R. Drushal, N. Dujmovic, K. Fujimuro, A. Jack, I. Njanji, J. Thomas, S. Gray y E. Van der Knaap (2010). *Tomato Analyzer User Manual Version 3*. https://vanderknaaplab.uga.edu/files/Tomato_Analyzer_3.0_Manual.pdf

Ruiz Núñez, N. d. C., y M. A. Vásquez Dávila (2018). "Etnoecología del chile de campo en Guelavía, Oaxaca". A. Aguilar Meléndez, M. A. Vásquez-Dávila, E. Katz y M. R. Hernández Colorado (coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias* (pp. 260-280). Universidad Veracruzana/IRD.










Selección de frutos comerciales de chiles jalapeños. Recuento histórico

Araceli Aguilar Meléndez
Moisés Ramírez Meraz

Los chiles jalapeños son una cultivariedad que se consume en estado fresco y seco en todo el país, y para que se puedan comprar los frutos en todo el año en los supermercados y los tianguis se tienen que producir muchas toneladas de estos chiles. La producción de gran escala contó con el apoyo del Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP). Esta entrevista surgió por el interés de conocer el papel de los investigadores de dicha institución para apoyar a los productores, lo que permite que los chiles lleguen a todas las cocinas mexicanas.

ARACELI: ¿Podría platicarnos un poco de la historia del cultivo y también cómo usted entra a trabajar en el mejoramiento de los chiles de México?

MOISÉS: Bueno, en 1979 yo era estudiante y entré a colaborar como parte de mi servicio social en el área de hortalizas del INIFAP. Después, a fines de 1980 presenté una serie de exámenes de ingreso que se hacían en ese tiempo y en febrero de 1981 ya ingresé al INIFAP como investigador. En 1983 me incorporé al departamento de Mejoramiento Genético de Chiles del Instituto. En ese tiempo la prioridad fue hacer colectas a lo largo del país teniendo como líder al M. C. Octavio Pozo Campodónico, quien era el coordinador nacional de este programa en el INIFAP, con sede en el Campo Experimental Las Huastecas. Se hizo una programación de co-

lectas de germoplasma de chiles en las diferentes regiones de todo el país, colectando diferentes tipos de chiles silvestres, semisilvestres y domesticados. De chiles domesticados se colectaron aproximadamente un total de 1 000 colectas que pertenecen a diferentes cultivariedades o razas o tipos[1] serranos, jalapeños, anchos, pasillas, guajillos, de árbol y habaneros, principalmente. Otra parte de las colectas fue de chiles silvestres y semidomesticados locales, como piquines, pajarito, pico de pájaro, pico de paloma, ozuluameros, soledad/serranillo, mirador, tabaquero y tabasco/chilpaya, entre muchos otros. Las colectas se realizaron en la franja del Golfo de México y del Pacífico, Altiplano y zona centro-norte de México hasta el sureste del país y la península de Yucatán.

Entre los precursores del mejoramiento genético en chiles en nuestro instituto se pueden mencionar a los doctores Óscar Brauer Herrera, Eduardo Álvarez Luna, Juventino Contreras Guillén, Guillermo Hernández Bravo, Clemente Mora Padilla y Octavio Pozo Campodónico.

Haciendo historia, en los sesentas y principio de los setentas como producto de las actividades de mejoramiento genético se generaron las primeras variedades de chiles jalapeños, que fueron jarocho y papaloapan, así como los serranos cotaxtla gordo, cotaxtla cónico y cotaxtla típico, además de materiales de chiles anchos y pasillas. En ese tiempo los objetivos eran uniformizar los materiales en las características de la planta y el fruto, bajar la altura de planta, acortar su ciclo a inicio de cosecha para tener variedades precoces,[2] y aumentar el tamaño de fruto, ya que en ese tiempo en los jalapeños criollos medían entre 3 y 6 cm de largo. Al principio se trabajó en mejorar la producción, en precocidad y en que tuvieran una mejor estructura de la planta, sin embargo, seguían siendo materiales ineficientes.

Los subtipos de jalapeños nativos eran cuatro tipos: tres lomos, candelaria, espinalteco y rayado, y eran materiales criollos o locales[3] que en la

[1] Hace falta establecer un acuerdo de los términos correctos para identificar la variabilidad de frutos de chiles entre los profesionistas y los colaboradores de campo.

[2] Ciclos de producción más cortos de los observados.

[3] "Criollo" se ha utilizado como sinónimo de "landrace", términos que también se deben actualizar.

época de los años setentas y ochentas se cultivaban en sus respectivas regiones de origen.

El grupo racial tres lomos tuvo su origen en el centro y sur de Veracruz, en la cuenca del Papaloapan y La Perla del Golfo, hasta el sureste de México en Quintana Roo, mientras que los chiles espinaltecos y candelaria en la zona centro-norte de Veracruz y zona limítrofe con Hidalgo y Puebla; los jalapeños rayados se originaron en la zona serrana del norte de Veracruz y áreas de Hidalgo y Puebla colindantes con esta zona.

El espinalteco era un tipo de chile de ciclo muy corto, ya que a los 40 días estaba con floración y a los 70 días ya tenía frutos; en contraste, las plantas de los jalapeños del subtipo candelaria eran de 150 días o más a inicio de cosecha, por lo que se les considera de ciclo muy tardío. En ese tiempo, los materiales criollos que producían los frutos más grandes eran los llamados jalapeños tres lomos, los cuales se aprovecharon para el desarrollo de variedades, y en 1996 surgieron los primeros materiales mejorados de frutos uniformes y de mayor tamaño denominados don benito y don pancho.

Don benito surge de colectas realizadas en los materiales tres lomos. Esta variedad aún es muy común en la franja costera del Golfo de México y el sureste del país. Tiene plantas de porte no tan alto, y frutos de 5 a 8 cm, de forma no era tan angulada, ya que sus lomos son redondeados; tiene un ciclo aproximado de 110 días para la producción; Para obtener la variedad de jalapeño don benito, el proceso de mejoramiento inició en 1988, después de ocho generaciones de mejoramiento, hasta que en 1996 se registró en el Catálogo Nacional de Variedades Vegetales.[4]

Los mercados son muy cambiantes: aunque el verdadero jalapeño tiene frutos de 6 a 8 cm con un acorchado de 25 %, los mercados se han ido especializando y requiriendo frutos con características más específicas, según el tipo de marcado final: para mercado en fresco, en la actualidad se prefieren frutos muy grandes (10 cm o más) de color verde oscuro brillante y con corchosidad inferior a 10 %; para producción de chipotle se requieren frutos grandes, con alto grado de corchosidad (25 a 100 %), aromáticos y alta pungencia; en tanto que para mercado de encurtidos se pide al pro-

[4] El proceso de mejoramiento genético o mantenimiento genético se sigue realizando cada dos años después de que ya se tiene el material registrado.

ductor frutos de 5 a 7 cm de longitud, con acorchado de 15 a 30 %, con pericarpio grueso y sin mucho hueco en su interior, características que cumple muy bien la variedad don benito.

ARACELI: En sus inicios, ¿cómo se insertó en el proyecto de chiles de INIFAP?

MOISÉS: En lo personal, inicié mi participación en el Programa Nacional de Mejoramiento Genético de Chiles en INIFAP en 1983, apoyando con evaluaciones de materiales en proceso de mejoramiento, así como en actividades de investigación de manejo agronómico, con el fin de lograr que las líneas experimentales de chiles expresaran su máximo potencial de producción, pues mi formación en licenciatura había sido de ingeniero agrónomo fitotecnista, y traía experiencia en manejo agronómico de cultivos, A la vez participé activamente en la colecta de germoplasmas nativos y semidomesticados de chiles en todas las regiones del país. En 1987 me fui a hacer mi especialización en mejoramiento genético de plantas para reforzar esta área en el INIFAP e inicié mis actividades como fitomejorador en el instituto, las cuales he seguido desde ese entonces a la fecha.

ARACELI: ¿Qué problemas detectaron en esos tiempos y cómo pensaban apoyar a los productores?

MOISÉS: En un principio, los principales problemas que se detectaron en los campos con productores de chiles fue una baja capacidad productiva de sus materiales semidomesticados y criollos, escasa tecnología en cuanto a manejo agronómico, alta dependencia de la producción de condiciones de temporal, resistencia a utilizar nuevas prácticas agrícolas y, sobre todo, a utilizar riego o nuevos métodos más seguros para la producción de plántulas con lo que se economizaría semilla. Con el fin de apoyar a los productores, se involucró el equipo de INIFAP en sus proyectos productivos mediante un método de aprender en forma práctica con actividades en sus propias parcelas, además de pláticas y cursos prácticos.

ARACELI: ¿Qué problemas enfrentan en la actualidad?

MOISÉS: En la actualidad se puede decir que se tienen dos grandes sectores que atender: el del productor empresarial que exige tecnología de punta (híbridos, tecnología de fertirrigación, agentes biológicos para control de plagas y enfermedades, productos que no dañen el ambiente, certificación de productos, inocuidad y rastreabilidad, mercados de exportación), que normalmente se ubica en el centro-norte del país y en algunas partes de la franja costera del Golfo y la península de Yucatán. Y el pequeño productor y productor de subsistencia que se encuentra en el sur y sureste y zonas serranas de México; este productor pide tecnología de manejo agronómico tradicional, variedades de polinización libre y ubicación de mercados para sus productos.

ARACELI: ¿Cuántos híbridos se han generado en INIFAP?

MOISÉS: El INIFAP ha generado una gran cantidad de variedades e híbridos de chile, muchos de los cuales se utilizan en la actualidad. En chile serrano desarrolló las variedades tampiqueño-74, altamira, pánuco, paraíso y gigante ébano, así como los híbridos coloso, centauro, HS-44 y últimamente HS-52; en chile jalapeño, las variedades don benito, don pancho y kohunlich; en chile ancho, las variedades AP-VR y AM-VR, así como los híbridos HAP14F y HAM14F; en chile guajillo o mirasol, las variedades don luis y don ramón, y el híbrido HMG14E; en chile puya, la variedad VR-91; en habanero, las variedades jaguar y mayapán, las cuales son el principal soporte de la denominación de origen del chile habanero de la península de Yucatán. Cabe mencionar que con jaguar se siembra casi 70 % de la superficie de chile habanero de México.

ARACELI: ¿Cree que los programas de mejoramiento de chiles se han concentrado en los tipos jalapeños y serranos?

MOISÉS: No. La actividad de mejoramiento genético del INIFAP se ha concentrado en desarrollar materiales de chiles serranos, habaneros, jalapeños, anchos y guajillos porque son los chiles de mayor importancia en el país en superfi-

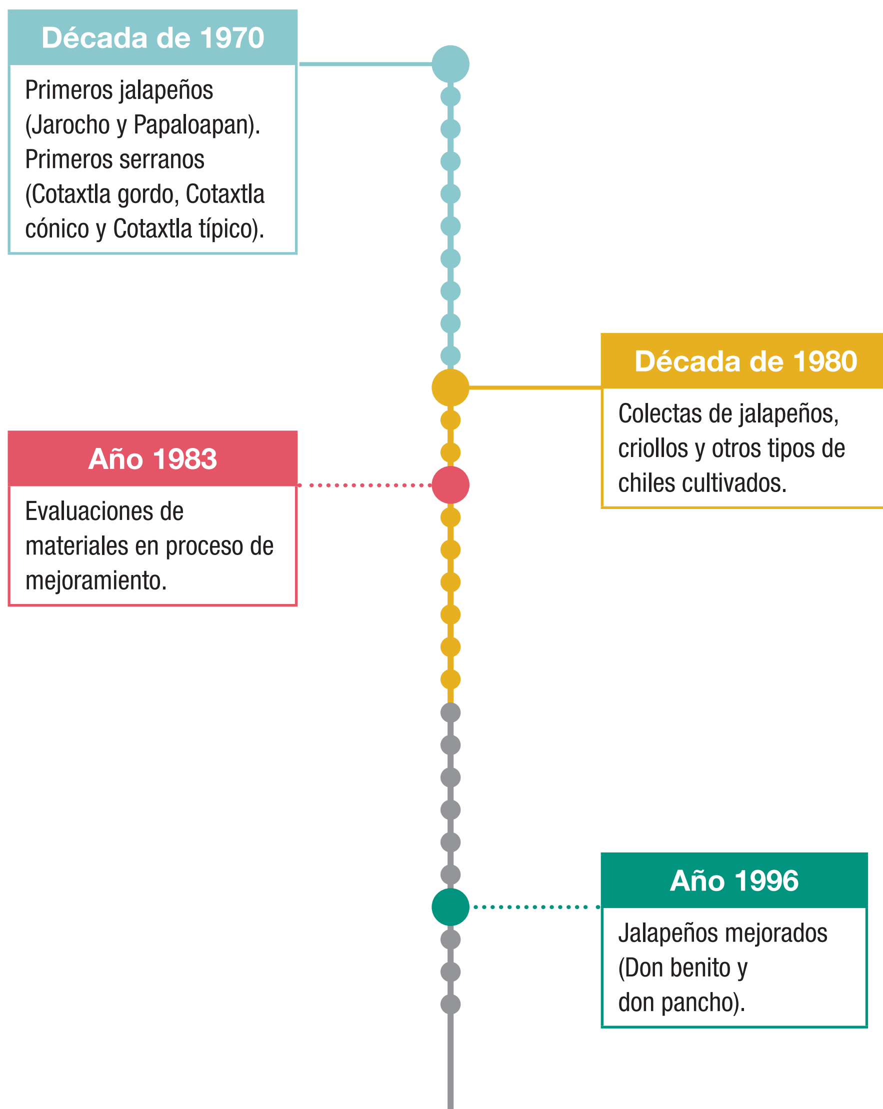
cie sembrada y volumen de producción. Estos tipos de chiles cubren más de 90 % de la superficie sembrada en México.

ARACELI: ¿Qué mercado demanda más chiles?

MOISÉS: Depende del tipo de chile. En chiles jalapeños, 60 % es para mercado fresco, 35 % para industria de enlatados y encurtidos, y 5 % deshidratado (chipotle); en serranos, 90 % es para mercado en fresco y 10 % para industria de enlatado; habanero, 50 % mercado en fresco y 50 % industria (salsas, encurtidos, polvo, hojuelas y oleorresinas); guajillo o mirasol, 95 % para mercado seco (consumo directo, polvo y pasta) y 5 % fresco para consumo directo; en el caso de chiles anchos (poblanos y mulatos), 25 % va para mercado fresco y 75 % para seco (seco o deshidratado para consumo directo, polvos y elaboración de pastas). En resumen, en nuestro país se establecen más de 160 mil hectáreas de chiles, en las cuales se producen 3.3 millones de toneladas de fruto fresco (mucho del cual va para exportación) y más de 100 mil toneladas de chiles para mercado en seco, todo esto con un valor de la producción superior a los 29 mil millones de pesos.

En el cuadro 1 se muestra el proceso descrito en este capítulo.

Cuadro 1. Línea del tiempo. Mejoramiento de chiles INIFAP





Cocinar es cosa de Gracia. Narraciones de una cocina estridentista

Wilfrido Martín Cruz Gracia (chef Willy Gracia)

Un buen día, mi abuelita, Olga Vázquez Sánchez viuda de Gracia, me dijo: "Una persona que aprende a cocinar eleva su calidad de vida para el resto de su existencia" y, entre risas, me dijo también: "Ya si te mueres de hambre es porque quieres".

Les voy a platicar: mi nombre es Wilfrido Martín Cruz Gracia, pero todos me dicen Willy de cariño. Actualmente tengo 35 años, soy cocinero por vocación y comencé a meterme a las cocinas desde muy niño. Soy el hermano de enmedio de tres; Daniel es el hermano mayor y Jorge el menor. Como se podrán imaginar, ser el hermano intermedio tenía sus pros y sus contras. Mi hermano mayor, siempre protector, me imponía las reglas "para cuidarme", mientras que Jorge o Coco, como le decimos de cariño, siempre intrépido, me metía en líos muy seguido con la familia. Cuando ellos se juntaban era todo un espectáculo. Mi abuelita siempre cuidó de nosotros y nunca le gustó que jugáramos pesado porque alguno siempre salía llorando.

En muchas de esas ocasiones en las que el juego terminaba en pleito, la astucia me obligaba a salir corriendo hacia la protección de mi abuelita para evitar ser molestado o atrapado. Al recorrer la casa correteándonos siempre me la encontraba en la cocina preparándonos la comida, ya que mi madre, Edith Gracia Vázquez, era una mujer muy trabajadora que nos dejaba al cuidado de mi abuelita.

Al llegar a la cocina con el corazón agitado me encontraba mágicamente en un espacio sin precedentes. La alquimia que envolvía esa cocina pequeña me fue atrapando de maneras mágicas y celestiales, pues me tocaba descubrir solo con el olfato lo que mi abuelita cocinaba para nosotros. Recuerdo claramente que mi abuelita hacía pociones increíbles.

Mi mamá me cuenta que mi abuelito materno, Federico Gracia Cortázar, fue un gran hombre quien desde muy joven tuvo que trabajar para ayudar a su mamá. Le tocaba salir al campo en los pantanales de la ciudad de Minatitlán, en el sur de Veracruz. Cuando creció aprendió el hermoso oficio de tablajero y con mucho esfuerzo logró sacar adelante a sus ocho hijos. Mi abuelo logró tener sus carnicerías en donde trabajaban todos mis tíos desde muy chicos, y a mi abuelita le tocaba hacer la comida con lo que mi abuelo traía de la carnicería. Mis tíos platican siempre orgullosos que mi abuelita era una gran cocinera, que preparaba un delicioso mondongo al cual le ponía la panza de la res y la pata, ajo, tomate, cebolla, chile guajillo, un chile seco, aceitunas, alcaparras y papas; este caldo delicioso lo acompañaba con arroz y tostones de plátano frito, siempre lo perfumaba con epazote y el olor cuando lo hacía inundaba la casa con un aroma que, de solo contárselos, me hace babear. Mi abuelita siempre que cocinaba me invitaba un poco de sus guisos y, al estar siempre con ella, me tocaba probar todas las recetas que ella desarrollaba, probaba siempre en todo momento, la comida sin sal y luego ya sazonada, creo que eso me ayudó a desarrollar una memoria gustativa que en la actualidad es de mis mejores aliadas al crear recetas en mi restaurante.

Con el paso de los años mi abuelita me fue enseñando diferentes recetas de la cocina istmeña, ya que ella era de Minatitlán y en este municipio hay una gran comunidad de personas que heredaron los usos y costumbres de los zapotecos del Istmo de Tehuantepec, Oaxaca. Algunos de los platillos que recuerdo aún, y que seguimos cocinando, son las torrejas, rebanadas de pan capeado bañadas con miel de canela que se emborrachan con ron; la pierna horneada que se cocina cada 4 de agosto para festejar a Santo Domingo de Guzmán, patrono de la sociedad xalapeña, y que se acompaña con un puré de papa istmeño, el cual lleva la papa blanca cocida y machacada, cuadritos de zanahoria cocida, mayonesa, mostaza y mantequilla, se sazona con sal y pimienta y se coloca en un refractario para meterlo a hornear hasta que la parte de arriba se dore y se forme una costra de papa deliciosa y crujiente. Esta guarnición normalmente se baña en una salsa de tomatillo verde con ajo, cebolla y chile. Este platillo es un deleite de la cocina de mi abuelita.

Cuando comencé a cocinar, mi abuelita se sentaba en la ventana de la casa a observar mis primeros pininos de cocina; poco a poco le fui llevando por cucharadas los primeros guisos que hice para escuchar sus recomendaciones. Siempre era bueno escuchar de esa gran cocinera qué me hacía falta para poder cocinar como

ella. Siempre me decía: le falta sal, ponle poca agua, cocina a fuego bajo, no te desesperes, y eso me llevó a empezar a tomar confianza.

El toque de Gracia

Cuando abrí el restaurante, el 30 de junio de 2016, lo primero que hice fue conectar con la raíz de mi familia, mi abuelita tenía ya un año de haber partido a la eternidad para seguir su camino y yo debía seguir y crear mi propia historia como cocinero. Querer crear platillos en remembranza de mi infancia era la línea por seguir, pero mi memoria me jugaba bromas y no siempre recordaba el total de la receta como me la enseñó mi abuelita; por tal motivo tuve que hacer uso de mi memoria gustativa para lograr muchas de las recetas que ella me compartió. Mi madre representó un papel muy importante, ya que se convirtió en mi nueva catadora de platillos y poco a poco fuimos plasmando mucho de la historia de mi familia en la carta del restaurante.

Fue un viaje extraordinario por mi pasado y, aunque eso me hacía muy feliz, también tenía que hacer uso de la cocina local y la cocina tradicional xalapeña.

Cuando comencé a crear la carta me di a la tarea de hacer un poco de investigación que me permitiera conectar con los platillos que en Xalapa (Veracruz) se consumían. ¿Cuáles deberían ser los más populares? Poco a poco empezaron a desfilar los platillos que son típicos o tradicionales. Mi madre me comentó que uno de ellos era el chileatole, el cual se trata de un caldo de res o pollo que se enchila con el chile de la ciudad, el chile jalapeño seco; para prepararlo se ponen a hervir tomate, cebolla y ajo junto con los chiles secos, después se licúan y se fríe la salsa, le agregamos el pollo, agua y epazote; normalmente lo espesan con una orejitas de masa. Otro platillo de la ciudad es el pambazo, que normalmente es de jamón con frijoles refritos y queso fresco; pero yo quise ir más allá, a mí siempre me gustaron los escabeches así que se me ocurrió crear un pambazo de pato en escabeche, que hasta la fecha es uno de los platillos que más piden en el restaurante. En esta búsqueda de platillos típicos encontramos la receta de los chiles fríos, una receta muy típica de la ciudad que consta de chiles xalapeños hervidos con un poco de panela y desvenados para poder rellenarlos de diferentes guisados. Comúnmente se hace una especie de tinga de pollo o atún con la que se rellenan y se les coloca por encima un escabeche de zanahorias con cebollas que complementan y dan sabor al platillo; nosotros en el afán de darle un toque más original

lo que hacemos es utilizar un chile meco, que es un chile jalapeño ahumado en verde; a este chile lo hervimos con agua y panela y después lo remojamos una hora en café para disminuir el picor. Para su relleno usamos confit de pato, cuya preparación lleva tres días: el primer día se sala el pato con especias: tomillo, laurel, hojas de pimienta, ajo y pimienta gorda acompañan al pato por 24 horas. Al día siguiente se enjuaga el pato y se pone a cocer a fuego muy bajo en aceite de olivo con una cabeza de ajo durante 8 horas hasta que quede blandito. Por último, el tercer día, una vez frío el pato lo desmenuzamos y cocinamos con un poco plátano macho, tomate, cebolla, ajo, tomillo y laurel y le agregamos almendras tostadas y pasitas. Todo esto nos regala unos sabores increíbles que hace de nuestro chile frío de pato uno de los favoritos de los visitantes para descubrir la cocina xalapeña y nuestra cocina estridentista.

Este platillo, los chiles fríos, en lo particular es muy importante en la cocina xalapeña ya que se acostumbra cocinarlos en los días de fiesta, por lo general cumpleaños. Casi siempre acompañan a los pambazos, el pastel y la gelatina.

Nuestra cocina estridentista es un concepto de cocina que hace tributo al movimiento estridentista que surgió en 1920 en la Ciudad de México y se arraigó en la ciudad de Xalapa, llegando a ser reconocida la ciudad como Estridentópolis. Este movimiento comenzó con la inquietud de unos jóvenes poetas que lograron hacer de una protesta un movimiento interdisciplinario que involucraba muchas de las bellas artes, como pintura, muralismo, danza, etc. Nosotros tomamos este movimiento muy de la ciudad de Xalapa, que este año cumple 100 años de la salida del primer manifiesto, y le sumamos la gastronomía, que para nosotros involucra mucho de las bellas artes, ya que se convierte en toda una experiencia sensorial.



Foto: Wilfrido Martín Cruz Gracia.



Uso del chile en las comunidades zoque-popolucas de Veracruz

Adela Martínez Ramírez

Soy Adela Martínez Ramírez, orgullosa hablante de la lengua popoluca de la sierra o zoque-popoluca de Soteapan, Veracruz. Actualmente trabajo en un Centro de Salud en la comunidad de El Tulín, municipio de Soteapan. Me siento muy contenta con mi trabajo porque apoyo a la gente que habla popoluca, ya que dentro de mis funciones es fungir como intérprete o mediadora entre el médico y el paciente.

Los popolucas se ubican en el sur del estado de Veracruz, en la sierra Santa Martha, principalmente se concentran en las comunidades que pertenecen al municipio de Soteapan, Veracruz. En estas comunidades se habla la lengua popoluca de la sierra o zoque-popoluca, *nuntajɨɨyi,* que significa lengua verdadera.

En la cultura popoluca se consumen dos tipos de chile: el chile de árbol y el chilpaya.

Al chile de árbol hay quienes lo conocen con el nombre de mira p' arriba, mientras que en popoluca se conoce con el nombre de *kuyñiiwi';* de estos chiles hay dos variedades: unos que dan frutos de bolitas verdes y ya cuando maduran se ponen rojos, y otros que son larguitos como de dos centímetros, al principio verdes y al madurar rojos.

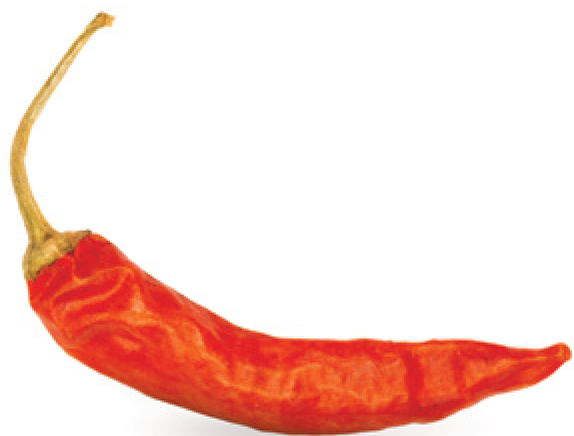
El chilpaya es otro chile más pequeño, que en la lengua se conoce como *chuyñiiwi'*, es menos picoso que el de árbol. Anteriormente estos chiles no se sembraban, las aves (como el pájaro primavera y la calandria) se alimentaban de ellos y tiraban las semillas por donde pasaban. En la actualidad, las matas de chile ya no crecen tan fácilmente debido a los herbicidas.

Estos chiles se consumen de varias maneras. A continuación se proporcionan dos recetas locales: *1)* la salsa estilo popoluca lleva los siguientes ingredientes:

cebollines, una pieza de ajo asado, perejil o cilantro al gusto, unos 15 o 20 chiles de árbol, limones, agua y sal. Se asan los chiles en el comal o simplemente se consiguen crudos y bien lavados. Después se machacan, se agrega suficiente limón con un poco de agua, el perejil o cilantro al gusto, se le agrega los cebollines bien picados, sal al gusto y listo. Se puede disfrutar con cualquier comida. *2)* Otra forma de prepararlos es asar los chiles, asar el ajo, ponerle tomatitos o tomates de rancho, como se conoce comúnmente en la región, asarlos y machacarlos y por último ponerle los cebollines picados y sal al gusto. En esta receta no lleva limones.

El chile también se utiliza como remedio casero. Se usa para ahuyentar a los duendes o las malas vibras en niños chiquitos. Se tiene la creencia de que cuando un niño llora mucho sin estar enfermo es porque el duende lo anda acechando. Se puede realizar un pequeño ritual que consiste en ahumar o sahumar al niño con un chile seco, unos granos de mostaza, unas hojas de una planta que se conoce como *weji'ay* (se desconoce el nombre de esta planta en español), unas cáscaras de ajo y un poco de copal. Todo esto se pone en una cacerola de barro con un poco de brasa y se procede a sahumar al niño, entre más llore mejor para que se trague el humo así los duendes o las malas vibras se alejen. El lugar donde se lleva a cabo es donde duerme el niño, ya sea al pie de la cama o cerca de su cuna.

Todo lo expuesto confirma que en la cultura popoluca se le da una gran importancia al chile, porque no tan solo se ocupa como alimento sino también para un remedio casero.








El chile es nuestra fortaleza

Crescencio Hernández Osorio

Me llamo Crescencio Hernández Osorio. Nací en la comunidad que se llama Hueycuatitla, Benito Juárez, Veracruz. Allá en mi pueblo todos hablamos náhuatl; es nuestra lengua con la que aprendimos a hablar. Ahí nací y crecí. Cuando tenía 16 años me fui del pueblo. Actualmente voy muy seguido.

Cuando estuve en mi pueblo trabajaba mucho con otros niños, hacíamos todo tipo de trabajo, chapeábamos,[1] escardábamos[2] el frijol, escardábamos la milpa y también trabajábamos con el chile. Yo también regué el chile, sembré, escardé el chilar, corté el chile, sequé el chile con el sol y con el horno llamado *kopilli*.

En mi pueblo todos comemos chile, todo tipo de comida lleva chile. Nosotros valoramos mucho el chile. Mis abuelos y otros viejos nos decían: "Coman chile para que tengan mucha fortaleza". Nuestros padres siempre nos decían: "Debes comer chile para que no crezcas enfermizo", y algunos decían "si tienes maíz y chile seguro que vivirás". En mi pueblo a todo tipo de comida le echan chile.

La gente de mi pueblo le guarda mucho respeto a todo tipo de plantas, todas las plantas nos dan vida. El maíz es nuestra carne y el chile es nuestra fortaleza.

En mi pueblo usan el chile en varias cosas, no solamente en la comida; también lo usan como medicina. Cuando un niño o niña llora mucho y hace berrinche, lo curan con el humo del chile para que se cure de esa enfermedad. Cuando alguien se ve débil, le hacen comida muy picosa para que así agarre fuerzas. En verdad que el chile es muy valioso.

En mi pueblo se cosechan varios tipos de chile; el que más siembran es uno llamado *pitsachilli* (chile delgado) porque se da muy bien y no es tan delicado.

[1] Chapear: Limpiar la tierra de malezas y hierbas con el machete (Real Academia Española, 2020).

[2] Escardar: Arrancar y sacar los cardos y otras hierbas nocivas de los sembrados. Separar y apartar lo malo de lo bueno (Real Academia Española, 2020).

También sembraban el llamado *kwachilli* (chile de palo), un chile que actualmente se produce mucho en Zontecomatlán.

¡Comamos chile porque es nuestra fortaleza!

Referencias

Real Academia Española (2020). *Diccionario de la lengua es*pañola. https://dle.rae.es





Bueno para pensar, bueno para comer

Bon à penser, bon à manger
Levi-Strauss, 1962

Marco Antonio Vásquez Dávila
Araceli Aguilar Meléndez
Gladys Isabel Manzanero Medina
Esther Katz

"Bueno para pensar" es una expresión acuñada por Claude Levi-Strauss (1962) hace casi 60 años, cuando abordó el totemismo para referirse a cierto tipo de animales que, si bien son comestibles, resultan un vigoroso estímulo para el pensamiento clasificatorio de los grupos étnicos no occidentales. El concepto se expandió rápidamente en los círculos académicos y populares, y en la actualidad se aplica tanto a animales como a plantas (Mosko, 2009; Contreras y Ribas, 2016). La aseveración de Levi-Strauss fue refutada por el antropólogo norteamericano Marvin Harris, quien explicaba los hechos sociales con base en el materialismo cultural, indicando que los animales y otros elementos son, más que buenos para pensar, "buenos para comer". Nosotros consideramos que el chile (protagonista del presente libro) es tan bueno para pensar como para comer, y aprovechamos este capítulo final para repasar las aportaciones de sus autores.

Bueno para pensar

Capsicum —el nombre científico del chile— se relaciona con una caja pequeña, que bien puede ser una cajita musical. Un ejemplo es el chile cascabel, cuyas semillas maduras desprendidas de la placenta chocan contra las paredes interiores y producen un sonido como de sonaja. Sucede lo mismo con otros chiles secos, como puya, guajillo y de árbol.

Esta relación entre la música y los chiles la señala la etnomusicóloga de origen español radicada en Veracruz Raquel Paraíso. La investigadora y música escribió unas notas (empleando la polisemia del término que se refiere a los apuntes, anotaciones o comentarios textuales y a las notas musicales) sobre el libro precedente que publicamos en 2018. De manera concertada, los coordinadores decidimos que el texto de Paraíso sirviese de obertura a este nuevo libro sobre los chiles de México como señal de un puente o interludio entre nuestro anterior libro y el libro que el lector tiene en sus manos (o pantalla).

Un popular huapango (género musical tradicional) veracruzano es *El cascabel.* De manera semejante que cuando se habla del chile, la melodía de *El cascabel* se emplea el doble sentido:

Yo tenía mi cascabel, con una cinta morada
Con una cinta morada yo tenía mi cascabel
Yo tenía mi cascabel, con una cinta morada
Con una cinta morada yo tenía mi cascabel
Y como era de oropel
Y como era de oropel se lo di a mi prenda amada
pa' que jugara con él, ¡ay! por la madrugada

En este caso, el chile y música se relacionan con el doble sentido, la capacidad de improvisar y componer versos, actos que sin duda tienen su base en la habilidad del pensamiento popular, punto concerniente con el argumento de que el chile es bueno para pensar.

Arqueólogos, historiadores y etnógrafos han descubierto que el chile es un tema interesante que, como objeto de estudio, es bueno para pensar. Muestra de los trabajos arqueológicos e históricos son los capítulos de Clarissa Cagnato, Aurora Montúfar López y Mónica G. Andalón González. Consideramos que estos tres capítulos conforman una unidad temática por la complementariedad que construyen entre sí.

El texto de Cristina Barros es una recapitulación razonada de fuentes y estudios sobre las relaciones pasadas y presentes entre cocinas, personas y los chiles en México. "Los chiles pueden usarse de muchas maneras, y los sabores y las texturas que resultan son muy distintas entre sí" es una de tantas aseveraciones con

las que coincidimos con la autora. De nuevo, estamos ante un texto que puede considerarse un puente o precoro entre los trabajos anteriores y los de corte contemporáneo o etnográficos.

Entre los trabajos que conjuntamos para dar cuenta de la vitalidad de las múltiples relaciones entre *Capsicum* y las culturas mexicanas se encuentran textos testimoniales, entrevistas y artículos técnicos o académicos cuyas fronteras se desdibujan y que en todos los casos aportan muy valiosos datos para acercarse a la complejidad biocultural de los chiles en México. Por eso quisimos destacar en esta antología las "historias, culturas y ambientes" en donde los chiles protagonizan complejas interrelacionas con las personas.

Los textos escritos desde adentro de la cultura tienen un gran valor científico o académico. Este estilo de escribir y describir las cosas ha sido llamado enfoque o aproximación émica por los estudiosos de las ciencias sociales, especialmente los etnocientíficos, ampliando la propuesta original del lingüista Kenneth Pike (Whitaker, 2017). Consideramos, al igual que Whitaker (2017), que "el conocimiento émico es esencial para la comprensión intuitiva y empática de una cultura, y puede convertirse en una valiosa fuente de hipótesis para los estudios éticos. El conocimiento ético, en cambio, sigue siendo importante para el análisis y la comparación intercultural".

Otra forma de leer los textos producidos por nuestros jóvenes colegas es como una autoetnografía escrita desde el "sentipensamiento" (Escobar, 2014) mesoamericano. En todo caso, se tratan de aportaciones a la memoria biocultural del México profundo, necesarias para establecer diálogos de saberes sobre los chiles y otros tantos seres del territorio nacional.

Los testimoniales son escritos por jóvenes de origen étnico de los estados de Oaxaca y Veracruz. De Oaxaca contamos con los escritos de Domínguez y Linares sobre la pasta de chile (elaborada con chile de árbol y chile guajillo), de Santiago Mendoza y Linares Sosa sobre el chile de onza en la Sierra Norte, de Sánchez Cortés sobre el chile tusta entre los chatinos de la Sierra Sur, de Cortes Santiago sobre los mixtecos de Nochixtlán y de Sandoval sobre los mixtecos de Tlaxiaco. Los testimoniales de Veracruz incluyen a la cultura tének de Tantoyuca (Hernández Martínez), totonaca de Mecatlán (López Tirzo), zoque-popoluca de Soteapan (Martínez Ramírez) y náhuatl de Benito Juárez (Hernández Osorio).

A algunas personas les cuesta trabajo reconocer que México es un territorio con muchas etnias, y que habitar este espacio multicultural es un orgullo y una responsabilidad. Nuestra verdadera riqueza está en las interacciones de cada cultura con sus entornos y recursos, y por ello debemos promover la conservación de las lenguas que se hablan, de los saberes que resguardan y su expresión en las actividades cotidianas o de fiesta.

En nuestras culturas nativas los nombres de los frutos van ligados a historias y sentires contados muchas veces y resguardados durante miles de años. Las palabras antiguas designan, identifican, señalan, diferencian y engrandecen al chile en su contexto histórico, cultural y actual multiétnico. Es decir, tenemos otras palabras que identifican al fruto picoso como *pin, ik, chilli* (en popoluca, tének y náhuatl de Veracruz). Además, en las comunidades originarias también existen otras formas de vivir los intercambios con el chile. En efecto, con los chiles se realizan rituales de protección y restablecimiento del equilibrio perdido, como medicina para el cuerpo y desde luego, como comida.

Bueno para comer

De los chiles se sabe y saborean en todos los lugares del territorio mexicano, no solo en el núcleo del México profundo. Algunos ejemplos de la relación de otra porción de la población con el picante son habitantes de Iztapalapa en la Ciudad de México (Manzanero *et al.*), así como campesinos de Querétaro (Martínez Torres *et al.*) y Sonora (Bañuelos y Robles). Los chiles de Veracruz también se asoman desde la academia. La muestra de ello está conformada por la etnografía de Pérez Apango sobre los nahuas de la Huasteca, así como los textos agronómicos de Aguilar y Ramírez y de Ruiz López *et al.*

Para comer chiles se requiere obtenerlos primero. Y es que la comida es cultura *cuando se produce,* porque el ser humano utiliza lo que encuentra en la naturaleza (como hacen otras especies animales), además de producir su propia comida (Montanari, 2006). El manejo de los chiles va desde la recolección de *Capsicum annuum* var. *glabriusculum* en Querétaro (Martínez Torres *et al.*) y Sonora (Bañuelos y Robles) y el cultivo de variedades tradicionales en comunidades étnicas de Oaxaca (Santiago y Linares; Cayetano *et al.*) y Veracruz (Aguilar y Hernández, 2021) hasta el cultivo de variedades comerciales (Aguilar y Ramírez).

Los chiles se comen crudos o cocinados. En relación con la distinción de la cocina mexicana como patrimonio de la humanidad por la Unesco, las preparaciones culinarias con chile son muy numerosas, como lo explica Barros en su capítulo. La comida es cultura *cuando se prepara,* porque, una vez adquiridos los productos básicos de su alimentación, el humano los transforma mediante el fuego y una elaborada tecnología que se expresa en la práctica culinaria (Montanari, 2006). En este libro se da cuenta de cómo los chiles forman parte de la cocina mazateca (Demanget) y la de los descendientes de los nahuas de Iztapalapa (Manzanero *et al.*), entre otros. Desde luego, los restaurantes constituyen un espacio idóneo para recordar, aprender, degustar y hasta debatir sobre los chiles, como se comprueba con la lectura de los capítulos de Hernández y Mendoza, Ramos Abascal y Cruz Gracia.

La comida es cultura *cuando se consume* porque la especie humana elige su propia comida con criterios ligados a las dimensiones económicas y nutritivas, así como a los valores simbólicos de la propia comida. De este modo, la comida se configura como un elemento decisivo de la identidad humana y como uno de los instrumentos más eficaces para comunicarla (Montanari, 2006). El comer chile en México va más allá del sabor y del picor. Cada chile sabe y pica de manera diferente. Los mexicanos poseen conocimientos precisos y realizan prácticas cotidianas que les permiten diferenciar entre sabores y picores de los chiles en las comidas sin necesidad de ver el fruto entero.

Aunque en general el gusto por la comida picante aumenta de la niñez a la juventud y adultez y luego disminuye con la vejez, se come chile para mostrar un gusto (adquirido dentro o fuera de la tradición familiar) que singulariza a cada persona, independientemente de la edad y el género. Ello se traduce en que una niña o un niño puede comer más picante que una persona adulta.

El comer picante es una decisión de cada persona y puede variar a través de los eventos cotidianos y del ciclo de vida. Por ejemplo, cuando alguien se siente mal por la resaca consume comida (en especial caldosa) con picante.

Como parte de la gastronomía polifónica (Mutra *et al.,* 2010), los mexicanos comemos chile en la intimidad del hogar, en la calle, en el mercado o en un restaurante, para "darse un gustito" (Huergo, 2016).

Comer chile tiene múltiples significados, no solamente relacionados con la alimentación. El chile no solo es bueno para comer, sino bueno para mantener la salud o restaurarla (Aguilar *et al.,* 2021). El chile, como la vida, está en todo.

Convite

Las evidencias presentadas desde diferentes miradas tanto en el presente libro como en *Los chiles que le dan sabor al mundo* (Aguilar *et al.,* 2018) resaltan el uso diversificado expresado en las formas de pensamiento, lenguas y prácticas de esta región multiétnica.

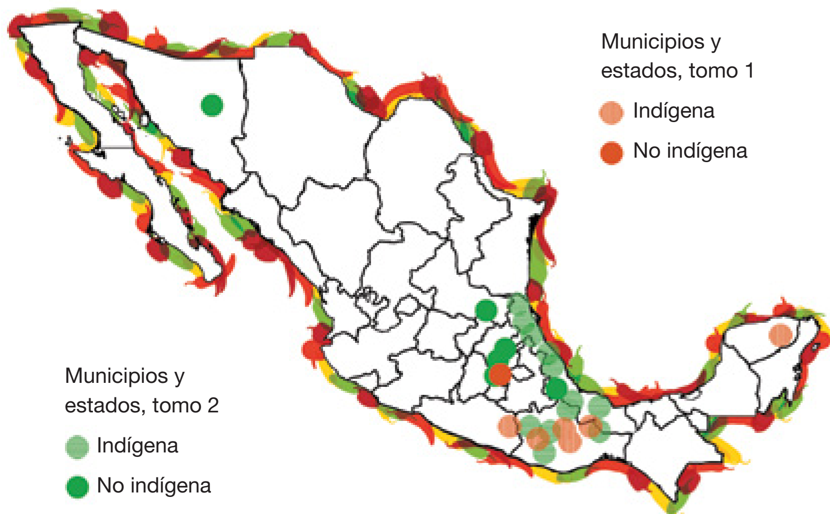
De manera particular, tanto en Aguilar *et al.* (2018) como en el presente libro se documentaron los saberes de diversas culturas. Además de los escritos que denominamos testimoniales, las disciplinas para aproximarse a las interacciones de los chiles en cada contexto cultural fueron antropología, arqueología, historia, biología, ecología, agronomía y etnobotánica.

De Oaxaca, ahora contamos con testimonios sobre el chile entre los chatinos de Juquila, mazatecos de Huautla, mixes de la Sierra y del Istmo, mixtecos de Yosotato, Atatlahuca y San Miguel Piedras, zapotecos del Istmo, de los Valles Centrales y Sierra Norte, y zoques de Chimalapas. Igualmente son diversas las aportaciones sobre los chiles de Veracruz: nahuas de la Huasteca, popoluca de Soteapan, tének de Tantoyuca, totonaco de Mecatlán, campesinos de Comapa y habitantes de Xalapa. La recopilación incluye a los mayas de Yucatán, tlapanecos de Guerrero, campesinos de Querétaro y Sonora, y urbanitas de la Ciudad de México. La distribución de los aportes de ambos libros se muestra en el Mapa 1.

El patrimonio biocultural mexicano es un gran baúl de saberes y prácticas entrelazados con la naturaleza de cada territorio. Ese baúl resguarda a todas las semillas que nos alimentan. Cada rincón del territorio mexicano brinda la oportunidad de descubrir la semilla del chile. La siembra de esas semillas proporciona frutos picosos de colores brillantes que le dan alegría y fuerza a la vida de los mexicanos. Estos frutos se incorporan a cada comida para intensificar los sabores, olores y texturas de los platillos en los diversos territorios del México multiétnico. A pesar de ser un fruto común y cotidiano, el chile no deja de estar rodeado de un aura misteriosa, y desconocemos incluso información básica de tan importante recurso. Por ello es necesario descubrir la plétora de formas de ver, nombrar

y saborear al chile. La invitación al convite para "sentipensar" los chiles mexicanos y del mundo está hecha.

Mapa 1. Interacciones entre las especies *Capsicum* y las culturas en México descritas en Aguilar Meléndez *et al.* (2018).



Elaboración: Reyna Pelcastre Reyes.

Referencias

Aguilar Meléndez, A., M. A. Vásquez-Dávila, E. Katz y M. R. Hernández Colorado (coords.) (2018). *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias.* Universidad Veracruzana/IRD.

Aguilar Meléndez, A., M. A. Vásquez Dávila, G. I. Manzanero Medina y E. Katz (2021). "Chile (*Capsicum* spp.) as food-medicine continuum in multiethnic Mexico". *Foods* 10: 1-19.

Aguilar Meléndez, A., y C. Hernández Osorio (2021). "Revalorando los chiles de nuestra tierra. Entrevista con don Erasmo Montiel Pascual, nahua de la Huasteca meridional, Veracruz, México". *Narrativas Antropológicas* 2 (3): 145-154.

Contreras Hernández, J., y J. Ribas Serra (2016). "Are nutrients also good to think?" *Semiotica* (211). doi:10.1515/sem-2016-0111

Doja, A. (2020). "Lévi-Strauss's heroic anthropology facing contemporary problems of the modern world". *Reviews in Anthropology* 49 (1-2), pp. 4-38. ff10.1080/00938157.2020.1794140ff. ffhalshs-02970263f

Escobar, A. (2014). *Sentipensar con la tierra. Nuevas lecturas sobre desarrollo, territorio y diferencia.* Medellín. Unaula.

Huergo, J. (2016). "'Darse un gustito', cocinar y comer en familia. Villa La Tela, Córdoba, Argentina". *Physis: Revista de Saúde Coletiva* 26(4), 1125-1159.

Lévi-Strauss, C. 1962. *Le totémisme aujourd'hui.* París, PUF. [*El totemismo en la actualidad*. México, FCE. 1965].

Mosko, M. S. (2009). "The fractal yam: botanical imagery and human agency in the Trobriands". *Journal of the Royal Anthropological Institute* 15(4): 679-700.

Murta, I. B. D., M. M. P. Souza y A. P. Carrieri (2010). "Práticas discursivas na construção de uma gastronomia polifónica". *RAM Revista de Administração Mackenzie* 11 (1): 38-64.

Whitaker, E. M. (2017). "Emic and Ethic Analysis". *The Wiley-Blackwell Encyclopedia of Social Theory.* B. S. Turner (ed.), John Wiley & Sons, Ltd. p. 1-2. doi:10.1002/9781118430873.est0640






Semblanzas de los autores

Aguilar Meléndez, Araceli

chilesyculturas@gmail.com

Bióloga de la Universidad Veracruzana, doctorada en biología de plantas por la Universidad de California en Riverside, EUA. Estudia los procesos bioculturales en territorios indígenas y mestizos relacionados con la producción, manejo y uso de los chiles en México mediante metodologías de las ciencias sociales y naturales e interacciones con colegas de diversas disciplinas. También le interesa entender las relaciones del pasado entre los primeros pobladores y los chiles al comienzo del proceso de domesticación de *Capsicum* en Mesoamérica colaborando con ecólogos, arqueólogos y etnoarqueólogos de México y Estados Unidos. Editó en colaboración el libro *Los chiles que le dan sabor al mundo*, que ganó el primer lugar en la categoría de Especias del premio "World Gourmand 2020".

Andalón González, Mónica G.

moniand@live.com.mx

Mexicana. Licenciada en historia por la Escuela Nacional de Antropología e Historia. Obtuvo el grado de maestría en estudios mesoamericanos en la UNAM en 2010 con la tesis "El cacao en Mesoamérica. Aspectos naturales y culturales", con mención honorífica. Actualmente es candidata a doctora en estudios mesoamericanos por la UNAM y se encuentra trabajando en la tesis "El *chilli*. Una planta alimenticia, medicinal y ritual en la cultura náhuatl del siglo XVI". Se ha desempeñado como profesora de historia en la Escuela Nacional de Antropología e Historia impartiendo las materias de diseño de investigación, historia de las culturas de China e historia de las relaciones de China con el mundo del siglo XVI al XX, en las licenciaturas de historia y etnohistoria. En 2016 publicó "El tícitl en la cultura náhuatl del Posclásico" en la revista *Cuiculco* núm. 67.

Bañuelos Flores, Noemí

noemi@ciad.mx

Bióloga por la Universidad Nacional Autónoma de México y maestra en desarrollo regional por el Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (ciad). Inició su carrera profesional en 1987 en la Dirección General de Culturas Populares, y desde hace 30 años ejerce como investigadora en el ciad en la Coordinación de Desarrollo Regional. Ha participado en distintos proyectos en el marco del desarrollo regional. Su principal área de interés es la etnobotánica en comunidades campesinas e indígenas de Sonora: mayos, guarijíos y *comca'ac*, con investigaciones orientadas a descubrir, analizar y divulgar el conocimiento y uso de las plantas en la vida cotidiana desde una perspectiva biocultural. Es autora del libro *De plantas mujeres y salud. Medicina doméstica mayo*, y diversas publicaciones. Es una profesional comprometida con la conservación de los saberes, haceres y sentires de las pueblos de Sonora.

Barros, Cristina

marcri44@yahoo.com.mx

Licenciada en lengua y literatura españolas y maestra en letras por la Facultad de Filosofía y Letras de la unam, donde fue profesora de 1968 a 1980. Creó el expediente documental para que la Unesco reconociera la cocina mexicana como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad. Recibió la presea Miguel Othón de Mendizábal otorgada por Conaculta/inah y fue la primera mujer en ser reconocida como Caballero de la Orden Mundial por la Academia Culinaria de Francia por su trayectoria y defensa de la comida mexicana. Publicó junto con Marco Buenrostro la columna *Itacate* del diario *La Jornada*. Es integrante de la campaña "Sin maíz no hay país" y de la Unión de Científicos Comprometidos con la Sociedad. Es defensora de la gastronomía mexicana y activista social en defensa de la comida mexicana, el maíz nativo y la calidad de vida urbana.

Cagnato, Clarissa

clarissa.cagnato@cnrs.fr

Obtuvo su maestría en la Universidad de Yale y un doctorado en la Universidad de Washington en Saint Louis, Missouri, Estados Unidos. Su tesis doctoral se centró en la cocina y el uso de plantas rituales por parte de los antiguos mayas que habitaban el noroeste de Petén (Guatemala) durante el periodo clásico (250-850 d.C.). Sus principales intereses incluyen la reconstrucción de las dietas antiguas a través del estudio de los restos macrobotánicos y los granos de almidón. Está especialmente interesada en la identificación de plantas que tienden a ignorarse en el registro arqueológico. Además de colaborar activamente con proyectos arqueológicos en Guatemala y México, también ha trabajado en otras regiones y periodos, desde la dieta del Neolítico Temprano de las poblaciones que vivían en la cuenca de París en Francia hasta la documentación de la última comida de los camélidos chimúes sacrificados en Perú.

Cayetano Antonio, Medardo

mkytan82@gmail.com

Nació en la comunidad indígena de Encinal Colorado, municipio de San Juan Guichicovi, estado de Oaxaca, México. Campesino de nacimiento y por herencia familiar. Ingeniero agrónomo de profesión con una maestría en Ciencias en Agroecosistemas por el Instituto Tecnológico del Valle de Oaxaca (itvo). Es profesor de educación media superior del Colegio de Estudios Científicos y Tecnológicos del Estado de Oaxaca desde 2007. Realiza investigaciones in situ en la nación *ayuuk* en el ámbito etnoecológico. Es autor de “Elaboración del totopo *(emkyaaky).* Un relato mixe” y “Animales domésticos entre los *ayuuk* de Guichicovi, Oaxaca, México”.

Corona Torres, Tarsicio

tcoronat@colpos.mx

Profesor investigador en el Colegio de Postgraduados del Campus Montecillo, estado de México. Obtuvo su licenciatura en la Universidad Autónoma de Chapingo, y su maestría y doctorado en genética en el Colegio de Postgraduados. Su interés se ha centrado en la recolecta de chiles (*Capsicum* spp.) en varias entidades de la República Mexicana cuyo objetivo es la conservación, uso y mantenimiento, y segundo en el mejoramiento genético de los chiles de mayor importancia económica en México. Ha impartido cursos de genética mendeliana mutagénesis y citogenética en genética del Colegio de Postgraduados.

Cortes Santiago, Gloria Ester

gloriaestercortes2@gmail.com

Originaria de San Miguel Piedras, Nochixtlán, Oaxaca. Su abuela, la señora Luz Pánfila, habla mixteco y se lo está enseñando a hablar. Se define como una mujer que ha ido en busca de sus sueños. Egresada de la licenciatura en biología del Instituto Tecnológico del Valle de Oaxaca, ha investigado sobre la etnoentomología mixteca.

Cruz Gracia, Wilfrido Martín

chefgracia@gmail.com

El chef Willy Gracia nació en Xalapa, Veracruz. Adquirió los sabores de la gastronomía istmo-veracruzana de su abuela, la señora Olga Vázquez Sánchez. Estudió en el Instituto Culinario de Xalapa. En junio de 2016 junto con su familia inicia el proyecto “El toque de Gracia. Cocina estridentista”, restaurante dedicado al rescate y difusión de la gastronomía veracruzana utilizando y aprovechando la mayor cantidad de productos regionales para fortalecer el comercio local. Ganador del galardón Ricardo Muñoz Zurita en marzo del 2020 a chef joven promesa por Club Vatel México. Ganador del galardón a mejor restaurante de cocina nacional por la Secretaría de Turismo en diciembre del 2020. Ganador del galardón a la mejor receta original por la Secretaría de Turismo del Estado de Veracruz.

Demanget, Magali

magali.demanget@univ-montp3.fr

Profesora de antropología en la Universidad Paul-Valéry Montpellier 3, en Francia, donde fue directora del departamento de etnología de 2013 a 2019. Actualmente es miembro de la Unidad de Investigación Mixta sens "Saberes Medio Ambiente Sociedades" y es responsable del tema de investigación "Dinámicas de prácticas, de las pertenencias y de los paisajes". También es miembro del laboratorio internacional meso. Desarrolla su investigación en la sociedad mazateca (Oaxaca) centrándose en dos orientaciones: la primera trata de las concepciones vernáculas y de las prácticas religiosas contemporáneas; la otra se centra en la construcción de autoctonía, el turismo y la patrimonialización "desde abajo" (la perspectiva de la sociedad local). Entre 1992 y 2019 realizó su trabajo de campo en la Sierra Mazateca. En una perspectiva comparativa y transversal también ha tratado la cuestión del patrimonio en otros ámbitos en Francia.

Domínguez Yescas, Reyna

reyna.dominguezy@gmail.com

Mujer zapoteca de la comunidad de San Juan Juquila Vijanos, Oaxaca. Licenciada en biología por la Universidad de la Sierra Juárez con la tesis "Estudio etnobiológico de *Magnolia dealbata* Zucc. en San Juan Juquila Vijanos". En esta misma institución realizó la maestría en conservación de los recursos forestales. Ha colaborado en la descripción de nuevas especies de magnolias para México *(Magnolia vovidesii*, *Magnolia rzedowskiana* y *Magnolia nuevoleonensis).* Actualmente estudia el doctorado en biosistemática, ecología y manejo de recursos naturales y agrícolas en el Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias de la Universidad de Guadalajara. Dos de sus recientes publicaciones son "Flower of the heart, *Magnolia yajlachhi*" y "Small-Scale Environmental Drivers of Plant Community Structure and Diversity in Neotropical Montane Cloud Forests Harboring Threatened Magnolia dealbata in Southern Mexico", que aportan avances en el conocimiento en las áreas de sistemática, ecología, etnobotánica, conservación y manejo sustentable de las magnolias.

Hernández Martínez, Magdalena

magda.76luz@gmail.com

Tének oriunda de Palmital San Lorenzo, Tantoyuca, Veracruz. Cursó la preparación policiaca y presta sus servicios como policía operativo en el Instituto de la Policía Auxiliar y Protección Patrimonial del Estado de Veracruz (Ipax). Ha sido traductora e intérprete del tének al español y viceversa en la Academia Veracruzana de las Lenguas Indígenas del Estado de Veracruz (Aveli). Actualmente estudia la licenciatura de antropología y lingüística en la Universidad Veracruzana.

Hernández Osorio, Crescencio

osorio3000@gmail.com

Vecino de la comunidad de Hueycuatitla, Benito Juárez, Veracruz, y participa como autoridad que se rige por usos y costumbres. Ha realizado reuniones con jóvenes de nivel superior para la promoción de la educación superior y apoya a los diferentes grupos de artesanos de la región huasteca. Coordinó el colectivo Huastecos unidos por un progreso en Xalapa, Veracruz. Miembro del Cuerpo Académico uv-ca-493-Salud, Desarrollo Humano, Educación e Interculturalidad.

Hernández, Rubén

rubfeb@gmail.com

Periodista con más de 30 años de trayectoria profesional. Ha participado en algunos de los proyectos más importantes del periodismo gastronómico. Es director de la revista especializada Crónicas del Sabor. Coordinador de comunicación de Vatel Club México, una de las instituciones culinarias más reconocidas de este país.

Katz, Esther

esther.katz@ird.fr

Doctora en antropología social por la Universidad de Paris-x, Francia, e investigadora titular en el ird (Institut de Recherche pour le Développement) en el equipo conjunto ird/mnhn "Patrimonios locales, medio ambiente y globalización" (umr 208 paloc), con sede en el mnhn (Muséum National d'Histoire Naturelle) en París, Francia. Sus principales temas de investigación se han centrado en la relación entre sociedades y medioambiente (antropología de la alimentación, etnobiología, antropología del clima). Ha hecho trabajo de campo en México desde 1983. Ha llevado a cabo investigaciones también en América central y del Sur, Congo, Indonesia y Laos. Actualmente investiga insectos comestibles, cambios ambientales y alimentarios en América Latina, en particular en Brasil y México. Es miembro del comité editorial de la revista Anthropology of Food. Participa en el diagnóstico del Ipbes (International Science-Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services) Uso sostenible de los recursos silvestres.

Linares Sosa, Gabriela

linares_184@hotmail.com

Mujer zapoteca leaj, de la comunidad de San Juan Evangelista Analco, región de la Sierra Juárez. Tiene 43 años de edad. Es licenciada en biología con especialidad en manejo de recursos naturales y maestra en ciencias en productividad de agroecosistemas, ambas en el Instituto Tecnológico del Valle de Oaxaca, con la tesis "Etnoecología y agrobiodiversidad del cerdo criollo *(Sus scrofa)* en dos localidades de Oaxaca". Socia fundadora de las organizaciones Nashwin, Biología y cultura de Oaxaca, a.c., y Ngul Kuidi. Abriendo senderos de autonomía, organización de mujeres zapotecas. Trabaja desde 2007 en la Unión de Organizaciones de la Sierra de Oaxaca (Unosjo, s.c.), donde desde 2011 coordina el área de derechos indígenas. Su trabajo ha consistido sobre todo en la promoción y difusión de los derechos de los pueblos y comunidades indígenas en Oaxaca, derecho al territorio, feminismo comunitario y educación popular. Actualmente es regidora de salud de su comunidad y colabora como investigadora asociada para Conacyt/Animah, con el proyecto de investigación e incidencia en alimentación y salud integral comunitaria en seis comunidades de la Ciudad de México, Chiapas y Oaxaca.

López Binnqüist, Rosaura Citlalli

cilopez@uv.mx

Licenciada en antropología social y doctora en desarrollo rural. Desde 2006 es investigadora de tiempo completo en el Centro de Investigaciones Tropicales de la Universidad Veracruzana (uv-Citro) en proyectos de investigación-acción participativa sobre el manejo de recursos naturales de uso artesanal y alimenticio, manejo forestal y agroforestal en zonas de montaña. Ha dirigido tesis de licenciatura y posgrado en la Universidad Veracruzana y otras instancias educativas en México. Participa activamente en la maestría en ecología tropical y la maestría en educación para la sustentabilidad e interculturalidad de la Universidad Veracruzana. Actualmente es coordinadora del Centro de Investigaciones Tropicales de la Universidad Veracruzana y miembro del Consejo Técnico de la Red Temática de Productos Forestales No Maderables del Conacyt y de la organización People and Plants International.

López Tirzo, José

lopezjose.0@hotmail.com

Originario de la comunidad de Agua Azul, Mecatlán, Veracruz. Ha impartido cursos, talleres y pláticas en diversas instituciones para la difusión y enseñanza de la lengua y cultura totonaca en el Aveli. Participó en la asesoría para la consolidación de las normas de escritura de la lengua totonaca. Su contribución para dar continuidad en la transmisión intergeneracional de los saberes de su pueblo originario ha sido permanente. Licenciado en pedagogía por el Centro Universitario Regional del Totonacapan y maestro en sociolingüística por la Universidad Mayor de San Simón, Cochabamba, Bolivia. En el ámbito internacional, ha participado en diversas conferencias, charlas, congresos y foros relacionados con la revitalización de las lenguas y culturas originarias. Actualmente funge como lingüista en la Academia Veracruzana de las Lenguas Indígenas.

Manzanero Medina, Aída

manzmed-27@hotmail.com

Originaria de la colonia y alcaldía Iztapalapa de la Ciudad de México, terminó una carrera técnica y el bachillerato. No estudió gastronomía; sin embargo, desde muy pequeña le empezó a gustar la cocina. Acompañaba a su mamá al mercado a comprar verduras, carnes y todo lo necesario para apoyarla a elaborar la comida. Puede afirmar que le apasiona cocinar, es algo que disfruta mucho, por esta razón aún sigue aprendiendo a guisar y preparar nuevas recetas.

Manzanero Medina, Gladys Isabel

gmanzane@ipn.mx

Profesora-investigadora del Centro Interdisciplinario de Investigación para el Desarrollo Integral Regional, Unidad Oaxaca (CIIDIR-Oaxaca) del Instituto Politécnico Nacional desde 1983. Es fundadora de la colección científica del Jardín Botánico Regional "Cassiano Conzatti" de la misma institución. A partir de 2003 es profesora colegiada del posgrado maestría en ciencias en conservación y aprovechamiento de recursos naturales del CIIDIR-Oaxaca, donde imparte etnobotánica y seminarios de investigación. Ha sido directora y participante de proyectos de investigación en el área de etnobiología y ecología vegetal. Representante del Consejo General Consultivo y del Colegio Académico de Posgrado del Instituto Politécnico Nacional (2015-2016). Miembro de la Red de Sistemas Agroforestales de México del Conacyt. Ha publicado artículos en revistas nacionales e internacionales.

Manzanero Medina, Verónica

manzaneromedinav@gmail.com

Originaria de la alcaldía Iztapalapa de la Ciudad de México, donde actualmente radica. Estudió para maestra de preescolar pero se dedica a trabajar en una empresa de banquetes en mesas de quesos y dulces. Comenzó a guisar a los 18 años por necesidad, debido a que su madre, Celia Aurora Medina Pérez †, comenzó a estar enferma. Ella era originaria de Oaxaca, guisaba muy rico. Su abuela paterna, Simona Álvarez Aguilar †, también era nativa de Iztapalapa, cocinaba muy sabroso y picoso; así fue como de ambas lo aprendió, y también de sus hermanas Gladys y Aída. Desde niña le gustó el picante (ella piensa que por el sazón de su abuela). Más adelante, ya por gusto, le encanta el sabor del chile habanero, aunque en sus salsas emplea diferentes chiles. Le gusta guisar la comida mexicana casera, pero más picosa, así como antojitos como chilaquiles, quesadillas, sopes, pambazos y tripitas de pollo.

Martínez Ramírez, Adela

mart_ade@hotmail.com

Nació en General Hilario C. Salas, Soteapan, Veracruz. Hablante de la lengua popoluca de la sierra o zoque-popoluca. Desde su idioma puede decir que es hablante del *nuntajɨɨyiʼ*, que quiere decir lengua verdadera. Cursó la Universidad Veracruzana Intercultural. Trabaja en el Centro de Salud en la comunidad de El Tulín, municipio de Soteapan, Veracruz, como administrativa y funge como intérprete al español en las consultas médicas.

Martínez Torres, Héctor Leonardo

martinez.torres.mx@gmail.com

Ingeniero agrónomo por el Instituto Tecnológico Agropecuario 33, maestro en ciencias en botánica por el Colegio de Postgraduados y doctor en ciencias biológicas por la Universidad Nacional Autónoma de México. Los capítulos presentados en este libro se derivan de su investigación de maestría sobre la etnobotánica y comercialización del chile quipín en el Semidesierto y Sierra Gorda de Querétaro. Ha trabajado con el uso tradicional y manejo de plantas y del fuego desde un contexto del manejo de socioecosistemas. También se interesa en los sistemas y políticas del sector agroalimentario y agroforestal.

Mendoza, Rómulo

romulomendoza@live.com

Chef del restaurante Roldán 37, en el tradicional barrio de La Merced, en la Ciudad de México. Tiene más de 15 años de experiencia en la industria del servicio. El gusto y el arraigo profesional por el chile le viene de familia, ocupada desde hace varias generaciones en la producción y comercialización de chiles frescos y secos en la empresa Los Mejores Chileros. Su pasión culinaria procede también de sus raíces, del gusto compartido por la buena cocina y del legado de su bisabuela, su abuela y su madre, amorosas cocineras que guardaron un ancestral patrimonio de recetas y le inculcaron, de una u otra manera, el respeto y el gozo por la cocina tradicional que hoy es parte esencial de Roldán 37.

Montes Hernández, Salvador

montes.salvador@inifap.gob.mx

Agrónomo por la Universidad Autónoma Agraria "Antonio Narro", maestro en ciencias (botánica agrícola) del Colegio de Postgraduados, y doctora en ciencias (biología) de la Facultad de Ciencias de la UNAM. Investigador titular "C" en el Campo Experimental Bajío del INIFAP, con 39 años dentro del Programa de Investigación de Recursos Genéticos en varios cultivos nativos de México, además de colaborar en el área de cultivos alternativos. Ha participado en proyectos de investigación nacional e internacional y es autor o coautor de diversas publicaciones científicas y de divulgación.

Montúfar López, Aurora

auromontu@yahoo.com

Licenciada en biología por la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas del Instituto Politécnico Nacional. Doctora en ciencias (biología) por la Facultad de Ciencias de la Universidad Nacional Autónoma de México y trabaja como profesora-investigadora del Instituto Nacional de Antropología e Historia. Es especialista en arqueobotánica y ha participado en las investigaciones de diferentes sitios de ocupación humana, en el pasado, en México. En los últimos años ha estudiado el contenido botánico de las ofrendas del Templo Mayor de Tenochtitlan, en donde se encuentran varias plantas de relevancia ritual y alimenticia, principalmente. Es autora de tres libros, ha coordinado la publicación de otros tres y tiene más de 60 artículos científicos y de divulgación. Dirige el proyecto "Excerpta arqueobotánica. Herencia cultural de México", colección de restos vegetales arqueológicos, resguardados en la Subdirección de Laboratorios de Apoyo Académico del INAH.

Paraíso, Raquel

raquel.paraiso@gmail.com

Investigadora y músico originaria de Lagunilla, Salamanca, España, Raquel es maestra de violín y doctora en etnomusicología por la Universidad de Wisconsin-Madison. Sus áreas de trabajo académico se centran en políticas culturales, procesos de significación y producción musical de identidad y etnicidad. Cuenta con numerosos trabajos y grabaciones de campo publicados por Oxford University Press, Cambridge Scholars Publishing, Penguin Random House, University of Texas Press, El Colegio de Michoacán, el INAH y Conaculta. Ha presentado sus investigaciones en importantes congresos nacionales e internacionales. Actualmente reside en Xalapa, Veracruz, donde lleva a cabo un trabajo de investigación sobre música tradicional de la Huasteca. Combina su investigación con otras actividades académicas y su labor como compositora e intérprete de músicas de Latinoamérica con su grupo Sotavento, con el que ha grabado en sus últimas cinco producciones discográficas. Enseña violín y mantiene una constante actividad como educadora musical.

Pérez Apango, Yuyultzin

perez.apango92@gmail.com

Licenciada en historia por la Universidad Veracruzana, maestra y doctorante del Programa en Estudios Mesoamericanos de la Universidad Nacional Autónoma de México. Ha colaborado en proyectos de divulgación para el área de contenidos web del Museo Nacional de Antropología-INAH y, desde la música tradicional, como integrante de la agrupación Tlacuatzin-Son Huasteco, en la difusión, preservación e investigación patrimonio cultural de la región huasteca. También se ha desempeñado como docente por asignatura en la Universidad Intercultural del Estado de México y actualmente realiza esta misma actividad en la Facultad de Historia, UV. En este tenor, su línea de investigación se centra en la historia y antropología de los pueblos originarios a partir del estudio de la tradición oral con un enfoque en los fenómenos contemporáneos. Su trabajo se centra en la cosmovisión, ritualidad y la música tradicional de la Huasteca vistas desde la historia del presente.

Ramírez Meraz, Moisés

mramirezmz@yahoo.com.mx

Investigador del Área de Mejoramiento Genético de Chiles del INIFAP-México desde hace 40 años. Entre sus logros más importantes están la formación y registro de siete híbridos y ocho variedades de chiles serranos, jalapeños, habaneros anchos, guajillos y pasillas para las regiones productoras de México, entre las que destaca la variedad jaguar, que en la actualidad es una de las dos variedades que son la base de la denominación de origen del chile habanero de la península de Yucatán, así como el híbrido de chile serrano coloso y la variedad de chile jalapeño don benito, de gran impacto en las zonas productoras del país. Ha participado en el desarrollo de tecnología de producción para diferentes hortalizas (chile, tomate, cebolla, cucurbitáceas) y ha obtenido más de 70 publicaciones entre las que se encuentran libros, secciones de libros, artículos científicos y publicaciones técnicas relacionadas con los chiles. Actualmente es el responsable del Programa Nacional de Mejoramiento Genético de Chiles del INIFAP-México, y colabora en el rescate y conservación de recursos fitogenéticos de *Capsicum* en la Red de Chile del Sinarefi.

Ramos Abascal, María Isabel

marisa_ramos@yahoo.com

Doctora y DEA en turismo por la universidad española Antonio de Nebrija, maestría en alta gestión de empresas turísticas por la Universidad Anáhuac, licenciada en relaciones públicas y diplomada en cocinas y cultura alimentaria en México, usos sociales, significados y contextos rituales por la ENAH. Investigadora de neurogastronomía en la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Anáhuac México. Experta en temas de turismo gastronómico por la Organización Mundial del Turismo y coordinadora de la maestría en dirección de negocios gastronómicos de Le Cordon Bleu de París en México.

Robles Parra, Jesús Martín

jrobles@ciad.mx

Economista con especialidad en comercio internacional. Estudios de maestría en metodológica de la ciencia y doctorado en dirección de organizaciones por la Universidad Popular Autónoma de Puebla. Profesor-investigador del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo en la línea de estudios de mercado, liderazgo y organización. Responsable de los posgrados en desarrollo regional, profesor de las asignaturas de seminario de investigación II y organizaciones sustentables.

Ruiz Bello, Romeo

rorube@hotmail.com

Originario de Ciudad Hidalgo, municipio de Suchiate, Chiapas. Ingeniero agrónomo especialista en suelos egresado de la Escuela Nacional de Agricultura, actualmente Universidad Autónoma Chapingo. Posee dos maestrías y un doctorado en ciencias. Realizó una estancia posdoctoral en filosofía de la ciencia. De 1977 a la fecha ha estudiado una lección por semana de filosofía en una Sociedad Internacional, lo cual es su pasatiempo más importante ahora que está jubilado. Trabajó como investigador del Instituto Mexicano del Café, como académico en la Universidad Autónoma Chapingo, profesor de asignatura en la Universidad Nacional Autónoma de México (Cuautitlán, México), en la Universidad Autónoma de Chiapas (en Huehuetán), en donde fue secretario de Facultad en Ciencias Agrícolas y coordinador de investigación. Fue docente-investigador en la Escuela Nacional de Fruticultura de la Comisión Nacional de Fruticultura (en Xalapa, Veracruz) y académico en la Facultad de Ciencias Agrícolas de la Universidad Veracruzana hasta enero de 2020. Impartió clases y asesoró tesis de licenciatura, maestría y doctorado. Publicó artículos científicos y de divulgación de la ciencia en revistas indizadas, capítulos de libros y un libro sobre cafeticultura práctica en 1978. Ha pertenecido a sociedades científicas como la Sociedad Mexicana de la Ciencia del Suelo y gremiales como la Sociedad Agronómica Mexicana.

Ruiz López, Analy

analyruizlopez@gmail.com

Estudió licenciatura y maestría en agronomía en la Facultad de Agronomía de la Universidad Veracruzana en Xalapa, Veracruz. Interesada en diversos aspectos relacionados con el cultivo del chile.

Sánchez Cortés, Clemencia E.

orbignia@hotmail.com

Originaria de Santa Catarina Juquila, Oaxaca. Perteneciente al grupo étnico chatino. Licenciada en biología y maestra en ciencias en productividad de agroecosistemas por el Instituto Tecnológico del Valle de Oaxaca. Ha realizado investigación etnomicológica en algunas regiones del estado de Oaxaca. Realizó el estudio preliminar de los huertos familiares de Santa Catarina Juquila. Fue parte de la mesa directiva 2014 del Grupo Interdisciplinario para el Desarrollo de la Etnomicología en México. Creó y desarrolló el Programa de Educación Ambiental en el municipio de Santa Cruz Xoxocotlán, Oaxaca.

Sandoval Bautista, Osvaldo

osva78venus@gmail.com

Originario de la comunidad de Yucuiji, San Esteban Atatlahuca, Tlaxiaco, Oaxaca, egresado de la licenciatura en biología en el Instituto Tecnológico del Valle de Oaxaca. Motivado por la gran diversidad de hongos que se consumen en su localidad, aunado el valor cultural que representa el tema, estudió la licenciatura en biología y dio pie a la fundación de la feria (fiesta) de los hongos silvestres en Atatlahuca, que se lleva a cabo año con año. En los últimos cuatro años ha participado en actividades afines y colaboraciones con micólogos. Ha participado en congresos, talleres de educación ambiental, emprendedurismo, voluntariados, y encuentros científicos y de artes. En la universidad tuvo la oportunidad de participar en un concurso de ciencia, tecnología e innovación en la ciudad de Valledupar, Colombia. En 2018 participó en el taller y congreso de micología en la Universidad Nacional Autónoma de México, reforzando así sus conocimientos y sumando nuevas experiencias. Ha participado en programas que le han aportado herramientas para continuar por su pasión en la investigación, y así poder compartir sus conocimientos.

Santiago Mendoza, Perla Esmeralda

psantiagomendoza101@gmail.com

Originaria de la comunidad de San Gaspar Yagalaxi, Ixtlán de Juárez, Oaxaca. Hablante de la lengua zapoteca del Rincón Bajo. Ingeniera en tecnología de la madera egresada de la Universidad de la Sierra Juárez. Ha realizado dos estancias profesionales, en la Unidad Comunal Forestal Agropecuaria y de Servicios en el área de calidad de la madera, en la localidad de Ixtlán de Juárez, Oaxaca, y en la destiladora Resina y Derivados, en el proceso de producción de brea y derivados, en la comunidad La Cumbre, Santa Catarina Ixtepeji, Ixtlán de Juárez, Oaxaca. Colabora en Servicios Técnicos Forestales de Ixtlán de Juárez, en el proyecto denominado "Sistemas biométricos de cubicación para las principales especies maderables en la comunidad de Ixtlán de Juárez". Ha participado en cursos y talleres relacionados con las habilidades para la docencia en educación media superior. Profesora investigadora en el área de ciencias naturales del Colegio Superior para la Educación Integral Intercultural de Oaxaca. Actualmente se ha involucrado en el trabajo que realiza el colectivo de Comunalidad de Oaxaca como facilitadora del Centro Universitario de San Andrés Solaga.

Vásquez Dávila, Marco Antonio

marco.vd@voaxaca.tecnm.mx

Profesor del Instituto Tecnológico del Valle de Oaxaca desde 1991. Ha impartido cursos de etnobotánica, etnoecología y agrobiodiversidad en México, Cuba y Colombia. Ha trabajado en México con siete grupos étnicos de Oaxaca y Tabasco y con afrodescendientes de Cuba. Autor, editor y árbitro de más de 100 textos sobre bioculturalidad. Director de 100 residencias profesionales, tesis de licenciatura y maestría sobre etnoecología de hongos, plantas y animales. Ponente en 300 congresos nacionales e internacionales y conferencista sobre etnoecología y patrimonio biocultural en 30 ocasiones.

Vibrans, Heike

heike@colpos.mx

Profesora-investigadora titular en el Colegio de Postgraduados, Campus Montecillo. Forma parte de los posgrados de botánica y de agroecología, e imparte los cursos de etnobotánica y de botánica económica. Sus principales áreas de interés son la etnobotánica y la vegetación secundaria, es decir, la que modifica el ser humano. En la etnobotánica le interesan la agricultura tradicional, sobre todo el aspecto económico, y el aprovechamiento de recursos silvestres. De la vegetación secundaria estudia, con sus alumnos, la biología, distribución, comunidades y usos de las también llamadas malezas y plantas invasoras. Es editora de *Malezas de México*. Tiene más de 50 artículos publicados en revistas JCR y es miembro del SNI, nivel 2.

Créditos fotográficos

AUTOR	PÁGINA
Araceli Aguilar	275
Noemí Bañuelos	195, 209
Clarissa Cagnato	43, 47, 49
Medardo Cayetano Antonio	257
Wilfrido Martín Cruz Gracia	317
Magali Demanget	216, 223
Matías Domínguez Laso	110, 114, 119
Reyna Domínguez Yescas	239
Héctor L. Martínez Torres	186
Rómulo Mendoza	155
Iván de Jesús Montes de Oca Cacheux (Conabio)	11, 15, 16, 30, 37, 40, 57, 58, 76, 91, 92, 107, 108, 147, 148, 156, 166, 181, 182, 191, 192, 214, 236, 240, 242, 248, 260, 263, 264, 266, 230, 283, 284, 288, 291, 292, 304, 312, 318, 321, 322, 325, 326, 335, 336, 356-357, Colofón
Aurora Montúfar	61, 62, 63, 65, 66, 67
Osvaldo Sandoval Bautista	268, 269
Perla Esmeralda Santiago Mendoza	247





Siendo rector de la Universidad Veracruzana el doctor Martín Gerardo Aguilar Sánchez, *Chiles en México. Historias, culturas y ambientes*, coordinado por Marco Antonio Vásquez Dávila, Araceli Aguilar Meléndez, Esther Katz y Gladys Isabel Manzanero Medina, se terminó de imprimir en diciembre de 2021, en Pastoressa. Gráfico, editorial y producción, Andador Bonampak núm. 24, colonia Lerdo de Tejada, C.P. 91180 Xalapa Veracruz. Tel. 2281257017.
La edición fue impresa en papel bond ultrablanco de 120 g.

Corrección de textos: Ricardo Martín Rubio Ruiz. Diseño editorial y formación: Wilbert Arreola Garrido, Adalís Cadena Medel (Dobleu Consultores). Diseño de forros y portada: Wilbert Arreola Garrido, a partir de fotografías de Iván de Jesús Montes de Oca Cacheux (Banco de imágenes Conabio).



Un grupo de investigadores de la Universidad Veracruzana, del Instituto Tecnológico del Valle de Oaxaca, del CIIDIR Oaxaca del Instituto Politécnico Nacional y del Instituto de Investigación para el Desarrollo, de Francia, se ha dado a la tarea de conjuntar los estudios culturales que sobre el chile se han desarrollado en México.

En un esfuerzo interdisciplinario, reúnen textos que abordan la temática de este fruto desde muy diversas perspectivas: antropológica, gastronómica, histórica, biológica, medicinal… Su labor ha rendido más de un resultado: la primera compilación (*Los chiles que le dan sabor al mundo*) fue publicada en 2018. En alcance de esta, el segundo volumen amplía y profundiza los saberes alrededor de los chiles, del mito a la genética, desde la dispersión de las semillas hasta los usos culinarios en recetas milenarias, en la cocina familiar o en restaurantes, y los usos alimenticios, curativos y rituales en espacios rurales así como urbanos.

Queda así en evidencia la importancia del picante como marcador de identidad local latinoamericana: "dime qué chile consumes y te diré de dónde eres". Y es que, como todos lo sabemos, en los hogares mexicanos no puede faltar una salsa, ya sea de serrano, piquín, habanero o de jalapeño.

De esta manera, en *Chiles en México. Historias, culturas y ambientes* se da continuidad y se enriquece nuestro aprecio por los sabores de México, por su riqueza gastronómica y la herencia cultural de generaciones. Que este rescate siembre en el lector la necesidad de valorar y de preservar lo que este sabroso ingrediente representa.







ISBN 978-607-502-981-8
